SILVERCREST®

KITCHEN TOOLS

5

# Horno eléctrico con grill SGB 1380 B2
# Forno elettrico con grill



(ES) **Horno eléctrico con grill**
Instrucciones de uso

(PT) **Forno elétrico**
Manual de instruções

(DE)(AT)(CH) **Grill- und Backautomat**
Bedienungsanleitung

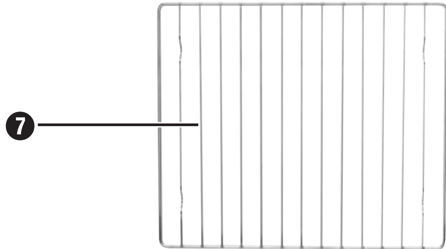
(IT)(MT) **Forno elettrico con grill**
Istruzioni per l'uso

(GB)(MT) **Electric Oven with Grill**
Operating instructions

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21 · D-44867 BOCHUM
www.kompernass.com
ID-Nr.: SGB 1380 B2-02/11-V2
IAN: 63914/63915

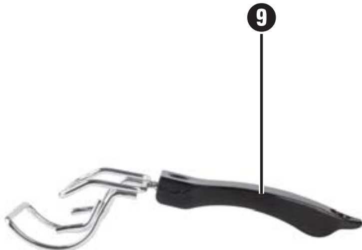
SGB 1380 B2









# ÍNDICE PÁGINA



Lea atentamente este manual de instrucciones antes del primer uso y consérvelo para posteriores utilizaciones. Entréguelas en caso de traspasar el aparato a terceros.

# Horno eléctrico con grill

## Indicaciones de seguridad

### ⚠ ¡Cuidado! ¡Peligro!

- No deje nunca el aparato desatendido durante su funcionamiento.
- No permita utilizar el aparato a personas (incluidos los niños) cuyas facultades físicas, sensoriales o mentales, así como su falta de conocimientos o de experiencia, les impida hacer un uso seguro del mismo si no están bajo vigilancia o han sido instruidos correctamente.
- Vigile a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- No debe abrir la carcasa ni intentar reparar el horno de asar con función grill. En este caso no estará protegido y perderá el derecho a la garantía. Cuando se estropee, haga reparar el horno de asar únicamente por su distribuidor o por personal especializado y autorizado.
- En caso de una clavija de red dañada o cable de red dañado, encomiende su sustitución a personal técnico autorizado o al servicio de posventa con el fin de evitar riesgos.
- No deje que se introduzcan líquidos en la carcasa del horno de asar con función grill. El aparato no debe estar expuesto a humedad ni utilizarlo tampoco a la intemperie. Además, no debe colocar objetos llenos de líquido, como p.ej. jarrones, encima del aparato. ¡Existe peligro de incendio y de descarga eléctrica! Si por cualquier motivo penetrase líquido en la carcasa del aparato, retire inmediatamente la clavija de red de la base de enchufe y llévelo a reparar.
- Durante el funcionamiento no deben encontrarse materiales fácilmente inflamables a inmediata proximidad del horno de asar con función grill (p.ej. paños o guantes de cocina, etc.).
  No seque nunca tejidos u objetos encima de, sobre o dentro del aparato.
  ¡Existe peligro de incendio!
- No toque nunca las resistencias ni la ventana durante el funcionamiento o antes de que el horno de asar se haya enfriado. No introduzca la mano dentro del horno durante el funcionamiento. Espere a que el aparato se haya enfriado. De lo contrario, podría quemarse.

*Debido a que la carcasa y la ventana de la puerta se calientan mucho durante el funcionamiento, debe utilizar un guante de cocina o similar para abrir la puerta del horno. De lo contrario, puede quemarse.*

- Deje que el horno de asar con función grill se enfríe después de su uso antes de transportarlo.
- No toque nunca el aparato, cable ni clavija de red con manos húmedas. De lo contrario, existe peligro de descarga eléctrica.
- Extraiga siempre el cable de red del enchufe tirando de la clavija y nunca directamente del propio cable.
- No doble ni aplaste el cable de red.
- Coloque el cable de red de modo que no pueda tropezar o pisarlo.
- No debe usar ningún prolongador de cable.
- Si no utiliza su horno de asar durante un largo espacio de tiempo, debe desconectarlo de la red eléctrica. Sólo si extrae la clavija de red del enchufe, estará totalmente libre de corriente.
- No utilice ningún tipo de temporizador externo o un sistema de control remoto para accionar el aparato.

**Descripción de las indicaciones de seguridad**
En las instrucciones de uso encontrará las siguientes categorías de indicaciones de seguridad:

### ⚠ *¡Peligro!*
Indicaciones con la palabra PELIGRO le avisan de posibles lesiones a las personas.

### ⚠ *¡Cuidado!*
Indicaciones con la palabra ATENCIÓN le avisan de posibles daños a objetos o al medio ambiente.

ⓘ *Estas indicaciones incluyen datos especiales para el uso económico del horno de asar.*

# Uso conforme al previsto

El. horno de asar con función grill sirve para calentar, asar y hacer comidas al grill. Ha sido previsto exclusivamente para este fin y sólo debe utilizarse para ello. Forma parte de su uso el tener en cuenta todas las informaciones contenidas en las instrucciones de servicio y sobretodo lo que a las indicaciones de seguridad se refiere. Cualquier otro uso se considera como no conforme al previsto y puede provocar daños materiales e incluso personales. Kompernaß no se hace responsable de los daños que pudieran ser ocasionados por un uso no previsto del aparato.

# Volumen de suministro

El embalaje contiene
- horno eléctrico con grill
- una rejilla
- una bandeja de horno
- un asa para la parrilla/bandeja
- Instrucciones de uso

# Colocación

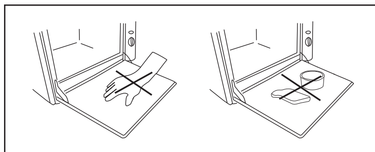
⇨ Ponga el aparato sobre una base firme, plana y resistente al calor. Procure que haya una ventilación suficiente alrededor del aparato.

### ⚠ *¡Riesgo de incendio!*
La distancia entre la parte posterior del aparato y la pared debe ser de 10 cm como mínimo, también de 10 cm como mínimo en la parte superior y 5 cm en cada uno de los laterales. Por ello, no se debe instalar el aparato en armarios o similares. De lo contrario, no se realiza una ventilación suficiente del horno y se podría producir un incendio o dañar el aparato.

### ⚠ *¡Riesgo de incendio!*
Coloque el horno de asar con función grill únicamente sobre una base firme, plana y resistente al calor. De lo contrario, existe peligro de incendio y el aparato podría dañarse. La zona debajo del fondo del aparato podría colorearse y dañarse. Además, al poner el aparato sobre una base blanda, se podrían producir marcas permanentes en la base.

### ⚠ *¡Peligro por descarga eléctrica!*
No coloque el aparato a proximidad del agua, como p.ej. cerca de fregaderos, lavabos o en sótanos húmedos. De otro modo existe riesgo de descarga eléctrica.

⚠ No se apoye en la puerta de cristal. No coloque ningún objeto sobre la puerta de cristal. Esto produce daños en las bisagras.



# Descripción

El. horno de asar con función grill sirve para calentar, asar y hacer comidas al grill. La función de circulación de aire asegura un reparto uniforme y rápido del calor en el aparato.

**Elementos de mando**

❶ Piloto de control (encendido)
Está encendido durante el funcionamiento
❷ Regulador de temperatura
Ajuste continuo de temperatura
de 100° C a 230° C
❸ Conmutador de función para
OFF (apagado),
Función grill (superior),
Función horno (inferior),
Función simultánea
❹ Interruptor basculante para circulación de aire
❺ Reloj programador
Ajuste del tiempo de asado/grill deseado
de 0–60 min.
❻ Puerta de cristal con asa
❼ Parrilla
❽ Bandeja de horno
❾ Asa para parrilla/bandeja

# Primera puesta en servicio

⇨ Saque el horno de asar con función grill y todos sus accesorios de su embalaje de transporte.

### ⚠ *¡Peligro de atrapamiento!*

Al abrir o cerrar la puerta, no ponga los dedos en las bisagras de la misma. Podría pillarse los dedos.

⇨ Antes de la primera puesta en marcha, debe limpiar el aparato y todos los accesorios de los posibles restos del embalaje. Limpie los accesorios con una solución jabonosa templada y suave y, a continuación, séquelos.

⇨ Limpie la carcasa del aparato con un paño ligeramente humedecido en agua y después séquelo con cuidado.

⇨ Cuando el aparato esté seco por dentro y por fuera, enchufe la clavija de red en su corres-pondiente base de enchufe (220 - 240 V~/50 Hz) de la pared.

⇨ Ahora, conecte el aparato sin introducir los accesorios ni alimentos. Deje la puerta del aparato completamente abierta.

⇨ Ajuste el regulador de temperatura ❷ a 230° C. Ponga el interruptor de función ❸ en la posición de función simultánea.

⇨ Ajuste el reloj programador ❺ a 15 minutos.

ⓘ *El aparato sólo se puede conectar con el reloj programador ❺. Tan pronto como se ha ajustado el reloj programador ❺, se ilumina el piloto de control ❶.*

ⓘ *Como los elementos calentadores están ligeramente engrasados, puede suceder que durante esta primera puesta en funcionamiento se desprenda un poco de olor. Este olor es inofensivo y cesa al poco tiempo. Abra la ventana y procure que haya suficiente ventilación.*

⇨ Después de que el aparato se desconecte automáticamente, ponga el interruptor de función ❸ en OFF (Aus).

⇨ Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y espere a que el aparato se enfríe.

⇨ A continuación, limpie el interior del horno con un paño ligeramente humedecido en agua y séquelo.

# Desconexión y transporte

## Apagar

⇨ Ponga el interruptor de función ❸ y el reloj programador ❺ en la posición OFF (apagado). Extraiga la clavija de red de la base de enchufe.

## Transporte

⇨ Si desea transportar el horno de asar, deje que se enfríe primero.

⇨ Desenchufe el cable de red de la base de enchufe.

⇨ Enrolle el cable alrededor del gancho situado en la parte trasera.

# Manejo

## Uso como grill y horno

⇨ Saque la parrilla ❼ y la bandeja de hornear ❽ del aparato. En caso necesario, cúbralas con papel de horno o unte mantequilla o aceite en la bandeja ❽.

⇨ Deje que el aparato alcance la temperatura deseada durante unos 10 minutos (dependiendo del ajuste de temperatura):

- Seleccione la temperatura deseada con el regulador de temperatura ❷.
  En la función grill, debe seleccionar siempre la temperatura más alta (230° C).
- A continuación, con el interruptor de función ❸ seleccione entre función grill (p.ej. para gratinar), función horno (p.ej. para tartas) o fun-ción simultánea (p.ej. para pizza). Si desea gratinar, ponga el interruptor de función ❸ siempre en la posición grill.
- Con el reloj programador ❺ ajuste el tiempo de precalentado (unos 10 minutos).
- Cierre la puerta de cristal ❻.

⇨ Si ha pasado el tiempo, ponga los alimentos para hornear o gratinar en la parrilla ❼ o la bandeja ❽ y deslícela por los carriles. Al hacerlo, tenga cuidado de que exista una distancia suficiente entre los alimentos y las paredes interiores y los elementos calentadores.

ⓘ *Si prepara un producto para grill con goteo intenso sobre la rejilla ❼, deslice la chapa del horno ❽ en el carril inferior del todo. De este modo se puede recoger p. ej. la grasa que se desprende y limpiar posteriormente el aparato con mayor facilidad.*

ⓘ *Obtendrá unos resultados de cocción más uniformes si coloca la bandeja ❽ o la parrilla ❼ en el carril central y conecta la circulación de aire.*

⇨ Cierre  la puerta de cristal ❻ antes de empezar a hornear los alimentos.

ⓘ *Si está preparando alimentos con un contenido especialmente elevado de grasa, es posible que se forme más humo. En ese caso, no cierre completamente la puerta de cristal ❻, sino deje abierta una rendija: Si cierra con cuidado la puerta, ésta se enclavará brevemente en esa posición antes de cerrarse.*

⇨ Con ayuda del reloj programador ❺, ajuste el tiempo de gratinado u horneado que desee.

El tiempo máximo de gratinado u horneado es de 60 minutos.

⇨ Si el tiempo de cocción de sus alimentos es menor de 25 minutos, ajuste primero el reloj programador ❺ a 60 minutos y después reduzca hasta el tiempo de gratinado u horneado que desee.

El piloto de control ❶ indica que su horno de asar está encendido. El interruptor del reloj programador ❺ se mueve ahora en dirección antihoraria hacia la posición OFF (cero).

ⓘ *Cuando su horno de asar ha alcanzado la temperatura deseada, se desconectan intermitentemente los elementos calentadores para mantener la temperatura que se ha ajustado.*

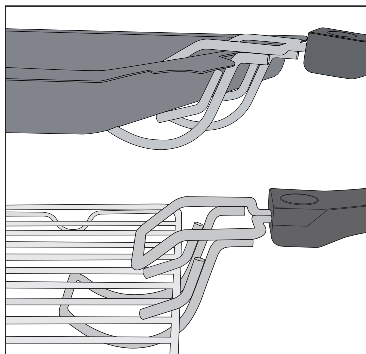
⇨ El aparato se desconecta automáticamente una vez transcurrido el tiempo que se ha ajustado. Si desea desconectar antes el aparato, gire el reloj programador ❺ hasta la posición

OFF. Ponga el interruptor de función ❸ en la posición OFF y desenchufe la clavija de la base de enchufe.

Escuchará una señal de campanilla y el piloto de control ❶ se apagará.

ⓘ *Después de desconectar el aparato, el reloj programador ❺ todavía puede funcionar durante un breve periodo.*

⇨ Para sacar la parrilla ❼ o la bandeja ❽, utilice siempre el asa ❾ que se suministra. Para sacar la parrilla ❼, tiene que introducir los ganchos pequeños del asa ❾ desde arriba en la rejilla. Para sacar la bandeja de hornear ❽ del aparato, tiene que introducir los ganchos grandes del asa ❾ en el borde delantero de la bandeja ❽.



⇨ Después de gratinar u hornear los alimentos, ponga el interruptor de función ❸ en posición OFF (apagado). Extraiga la clavija de red de la base de enchufe. Deje enfriar el aparato antes de limpiarlo o utilizarlo de nuevo.

### Uso como grill y horno con circulación de aire

Si utiliza el horno para hornear o gratinar con circulación de aire, por regla general puede renunciar al precalentamiento del horno. El resultado de cocción y de tueste es más uniforme al usar recirculación de aire.

Cuando utilice la circulación de aire, siga las instrucciones de preparación de las recetas.

⇨ Pulse el interruptor basculante ❹ para conectar la circulación de aire hasta que se enclave en la posición "-".

Empezará a funcionar el ventilador del interior del horno.
El resto del manejo es similar al del gratinado y horneado sin circulación de aire.

## Consejos de preparación y recetas

En este capítulo le proporcionaremos algunos ejemplos para la preparación de recetas. Estos ejemplos son recomendaciones. El tiempo de preparación puede variar.

ⓘ *Siga las instrucciones de preparación del embalaje de los alimentos.*

### Muffins

Ingredientes para cuatro personas:

- 1 taza de harina
- 1 cucharadita de levadura
- 1 huevo
- 1 cucharada de mantequilla fundida
- 1 taza de leche
- 3 cucharada de azúcar
- Sal
- para diferentes variantes, añada nueces, plátano troceado o copos de chocolate

Preparación:

- ⇨ Mezcle lentamente en un cuenco, añadiéndolos sucesivamente, la harina, levadura, huevo, leche, sal y azúcar.
- ⇨ Funda la mantequilla en una cazuela y mézclela con la masa.
- ⇨ Según su gusto, mézclelo con nueces, copos de chocolate o plátano troceado.
- ⇨ Ponga la masa terminada en moldes con forma de muffin y horneelos a 200° C con función grill y circulación de aire durante unos 15 minutos.

## Tostas de Hawai

Ingredientes para 4 tostas:

- 4 rebanadas de pan
- 1 – 2 cucharadas de mayonesa con hierbas
- 120 g de jamón cocido
- 1/2 lata de piña
- 4 lonchas de queso para gratinar
- curry

Preparación:

- ⇨ Tueste previamente las rodajas de pan.
- ⇨ A continuación, úntelas de mayonesa con hierbas y cúbralas con el jamón cocido.
- ⇨ Ponga una rodaja de piña en cada tosta. Añada un poco de curry.
- ⇨ A continuación, coloque una loncha de queso sobre la piña.
- ⇨ Coloque la tostada Hawai sobre la parrilla ❼ y deje que se gratine a media altura en el horno-asador a aprox. 180 °C, con calor superior y aire circulante durante aprox. 8 minutos.

## Horneado de pizza congelada

Preparación:

- ⇨ Introduzca la parrilla ❼ en el carril central del horno.
- ⇨ Ponga la pizza sin su embalaje encima de la parrilla ❼.
- ⇨ Hornee la pizza con la función de asar y grill simultáneos y circulación de aire durante unos 20 minutos.
- ⇨ Por favor, siga las instrucciones del embalaje.

## Galletas de mantequilla

Ingredientes:

- 125 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 1 paquete de azúcar de vainilla
- 1 pellizco de sal
- 1 huevo
- 1 clara de huevo
- 250 g de harina (tipo 405)
- 1 cucharadita de levadura
- la ralladura de medio limón

Preparación:

- ⇨ Bata la mantequilla hasta que quede espumosa.
- ⇨ Añada el azúcar, el azúcar de vainilla, la ralladura de limón y los huevos.
- ⇨ Mezcle la harina, la levadura y la sal y remuévalos con un mezclador junto con la masa.
- ⇨ Deje reposar la masa aprox. 10 minutos.
- ⇨ Ponga la masa en el molde que desee, p.ej. con ayuda de una máquina de picar, moldes de corte o una muñequilla.
- ⇨ Coloque las galletas de mantequilla sobre una bandeja ❽ cubierta con papel de hornear.
- ⇨ Hornee las galletas en el horno precalentado a 180° C durante unos 10 – 15 minutos hasta que se doren.

ⓘ *La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas ❽.*

## Panecillos

Ingredientes:

- 300 g de harina (o harina integral)
- 2 cucharaditas colmadas de levadura
- 200 g de granos de lino
- 1 huevo
- 500 g de requesón
- 1 cucharadita de sal
- según el gusto, cominos, cebolla, tocino ...

Preparación:
⇨ Mezcle bien todos los ingredientes y forme pequeños panecillos.
⇨ Coloque los panecillos sobre una bandeja ❽ cubierta con papel de hornear.
⇨ Horneelos a unos 180° C durante unos 30 minutos.

ⓘ *La cantidad de masa es suficiente para varias bandejas ❽.*

### Besos de monja
Ingredientes:
- 1 clara de huevo
- Sal
- 45 g de azúcar

Preparación:
⇨ Ponga las claras de huevo frías en un cuenco sin grasa. No se puede mezclar ninguna yema, ya que de lo contrario la espuma no quedaría espesa.
⇨ Haga montar las claras de huevo a velocidad lenta para que no se formen burbujas demasiado grandes en la espuma.
⇨ Añada un pellizco de sal.
⇨ Vaya añadiendo poco a poco la mitad del azúcar, cuando la espuma empiece a espesarse.
⇨ A continuación, espésela a velocidad rápida.
⇨ Añada el resto del azúcar. De esta manera, la masa de los besos alcanzará el espesor necesario.
⇨ Introduzca los besos en una muñequilla con una boquilla de estrella grande y forme rosetas, lenguas u otras formas a poca distancia entre sí encima de la bandeja cubierta con papel de hornear.
⇨ Caliente previamente el horno a unos 100° C con circulación de aire.
⇨ Ponga los besos de monja en el carril central a unos 100° C con circulación de aire y horneelos durante unas 2 horas.

Recetas sin garantía. Todas las indicaciones de ingredientes y de preparación son valores orientativos. Complete estas recetas recomendadas con su experiencia personal. En cualquier caso, le deseamos mucho éxito, y buen apetito.

## Cambio de bombilla

### ⚠ *¡Peligro!*
Espere siempre primero que se enfríe el aparato antes de cambiar la bombilla. ¡De lo contrario existe riesgo de quemaduras!

ⓘ *Cambie la bombilla por una bombilla del mismo tipo (véase capítulo "Datos técnicos").*

⇨ Abra la puerta de cristal ❻.
⇨ Gire dentro del recinto interior la tapa de cristal situada en la parte posterior derecha de la bombilla.
⇨ Desenrosque la bombilla y sustituyela por una bombilla nueva.
⇨ Enrosque de nuevo los tornillos de la tapa de cristal firmemente a mano.

## Limpieza

### ⚠ *¡Peligro por descarga eléctrica!*
Extraíga siempre la clavija de red de la base de enchufe antes de limpiar el horno de asar con función grill. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!

***¡Peligro por descarga eléctrica!***
*No introduzca nunca el aparato en agua durante su limpieza. ¡Existe peligro de descarga eléctrica!*

### ⚠ *¡Cuidado!*

No utilice ningún producto de limpieza para el hogar ni objetos afilados o puntiagudos para eliminar la suciedad. Si lo hace, podría dañar el horno de asar y sus paredes interiores, que disponen de un revestimiento especial.

➩ No obstante, si alguna vez quedara suciedad, puede limpiar el horno de asar con un paño suave embebido en una solución jabonosa suave. En caso de suciedad más persistente o suciedad incrustada, coloque un paño impregnado con solución jabonosa sobre la suciedad. ¡Espere hasta que se blandee la suciedad y elimínela!

➩ Limpie la bandeja ❽ y la parrilla ❼ en una solución de lavavajillas. La suciedad resistente puede eliminarse dejándola en remojo. Enjuague los restos de detergente con agua fresca.

### ⚠ *¡Peligro por descarga eléctrica!*

Antes de volver a utilizar el aparato después de la limpieza, éste debe estar completamente seco. Por ello, deje la puerta del aparato abierta después de la limpieza.

## Datos técnicos

| | |
|---|---|
| Tensión de red: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Potencia nominal: | 1380 W |
| Volumen interior: | 15 Litros |
| Medio luminoso: | 240 V, 15 W, E 14, 300°C |

## Eliminación de fallos

| Síntoma | Posible causa y solución |
|---|---|
| El horno de asar no se calienta. | Ⓐ El reloj programador ❺ está en posición OFF. Ponga el reloj programador ❺ en un tiempo mayor de 0 minutos (OFF) .<br>Ⓑ Un fusible de la casa está defectuoso. Compruebe los fusibles de la casa y repóngalos en su caso.<br>Ⓒ La base de enchufe está defectuosa. Pruebe otra base de enchufe.<br>Ⓓ Es probable que el horno de asar con función grill esté defectuoso. Haga revisar el horno de asar por personal especializado.<br>Ⓔ El conmutador de función ❸ está en la posición OFF. |
| No es posible desconectar el horno para asar con función grill. | Un componente electrónico está defectuoso. Extraiga la clavija de red de la base de enchufe y haga revisar el horno para asar con función grill por personal especializado. |

| Síntoma | Posible causa y solución |
|---|---|
| El ventilador de circulación de aire no funciona. | **A** El interruptor de circulación de aire **4** está situado en la posición "O". Ponga el interruptor basculante para circulación de aire en la posi-ción "-".<br>**B** Es probable que el horno de asar con función grill esté defectuoso. Haga revisar el horno de asar por personal especializado. |
| El vidrio de la puerta está partido o presenta grietas. | Haga reparar el horno de asar por personal especializado. |

Si, a pesar de ello, no fuese posible solucionar una avería, le rogamos se ponga en contacto con su vendedor especializado o el fabricante.

# Evacuación



**En ningún caso deberá tirar el aparato a la basura doméstica. Este producto está sometido a la directiva europea 2002/96/EC.**

Elimine el aparato a través de una empresa de evacuación de basuras autorizada o por medio del centro de evacuación de basuras municipal. Tenga en cuenta las normativas actuales en vigor. En caso de duda póngase en contacto con el centro de evacuación de basuras.



El material de embalaje debe desecharse de forma respetuosa con el medio ambiente.

# Garantía y servicio

Con este aparato recibe usted 3 años de garantía desde la fecha de compra. El aparato ha sido fabricado cuidadosamente y ha sido probado antes de su entrega. Guarde el comprobante de caja como justificante de compra. Si necesitara hacer uso de la garantía, póngase en contacto por teléfono con su centro de servicio habitual. Éste es el único modo de garantizar un envío gratuito.
La garantía cubre sólo defectos de fabricación o del material, pero no los daños de transporte, piezas sujetas a desgaste y los daños sufridos por las piezas frágiles p. ej. el interruptor o baterías. Este producto ha sido diseñado exclusivamente para el uso particular y no para el uso industrial.
En caso de manipulación indebida e incorrecta, uso de la fuerza y en caso de abrir el aparato personas extrañas a nuestros centros de asistencia técnica autorizados, la garantía pierde su validez. Esta garantía no reduce en forma alguna sus derechos legales.
Por el mero hecho de hacer uso de la garantía no implica la prolongación del período de válidez de la garantía. Ello rige también para piezas sustituidas y reparadas. Los posibles daños y defectos detectados al comprar el producto, se han de notificar de inmediato o como muy tarde dos días desde la fecha de compra. . Finalizado el periodo de garantía, las reparaciones se han de abonar.

ES **Servicio España**
Tel.: 902 59 99 22
(0,08 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa normal))
(0,05 EUR/Min. + 0,11 EUR/llamada (tarifa reducida))
E-Mail: kompernass@lidl.es
IAN 63914/63915

# Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# INDICE PAGINA



Leggere attentamente le istruzioni per l'uso prima del primo utilizzo e conservarle per il successivo impiego. In caso di cessione dell'apparecchio a terzi, consegnare anche il manuale di istruzioni.

# Forno elettrico con grill

## Avvertenze di sicurezza

### ⚠ *Attenzione! Pericolo!*

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'uso.
- Questo apparecchio non è indicato per l'uso da parte di persone (inclusi bambini) con limitate capacità fisiche, sensoriali o mentali o prive dell'esperienza e/o della conoscenza necessaria, a meno che tali persone non vengano sorvegliate da un responsabile per la sicurezza o abbiano ricevuto indicazioni sull'impiego dell'apparecchio.
- Sorvegliare i bambini per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
- Non aprire né riparare personalmente l'alloggiamento del forno elettrico con grill. Aprendolo ci si espone a pericoli e la garanzia decade Far riparare il forno elettrico con grill guasto esclusivamente dal rivenditore o da personale specializzato autorizzato.
- Fare sostituire immediatamente la spina o il cavo di rete danneggiato da personale specializzato autorizzato o dal centro di assistenza ai clienti, per evitare possibili danni.
- Evitare che possano penetrare liquidi nell'alloggiamento del forno elettrico con grill. Non esporre l'apparecchio a fonti di umidità e non utilizzarlo all'aperto. Non collocare, inoltre, sull'apparecchio oggetti pieni di liquidi, come ad es. vasi. Sussiste pericolo di incendio e di scossa elettrica! In caso di infiltrazioni di liquidi nell'alloggiamento dell'apparecchio, staccare subito la spina dalla presa di rete e farlo riparare.
- Durante il funzionamento non devono trovarsi materiali facilmente infiammabili nelle immediate vicinanze del forno elettrico con grill (ad es. canovaccio da cucina, presine etc.).
  Non asciugare mai tessuti né oggetti sopra o dentro l'apparecchio.
  Sussiste pericolo di incendio.
- Non toccare mai gli elementi riscaldanti o l'apertura d'ispezione nello sportello durante il funzionamento o prima che il forno elettrico con grill si sia raffreddato. Durante il funzionamento non introdurre le mani nel vano interno del forno. Attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.

 *Poiché durante l'utilizzo l'alloggiamento e l'apertura d'ispezione nello sportello di vetro diventano molto caldi, è necessario aprire lo sportello del forno con l'ausilio di una presina o similare. In caso contrario sussiste il rischio di ustioni.*

- Dopo l'uso, far raffreddare il forno elettrico con grill prima di trasportarlo.
- Non afferrare mai l'apparecchio, il cavo di rete e la spina di rete con le mani umide. In caso contrario sussiste il pericolo di scossa elettrica.
- Per disinserire la spina dalla presa tirare sempre dalla spina, mai dal cavo.
- Non piegare o schiacciare il cavo di alimentazione.
- Sistemare il cavo di rete in modo tale che non venga calpestato o costituisca intralcio.
- Non usare cavi di prolunga.
- In caso di mancato utilizzo del forno elettrico con grill per un periodo prolungato, è necessario staccarlo dalla rete elettrica. Solo quando la spina viene staccata dalla presa, l'apparecchio è completamente privo di alimentazione elettrica.
- Non utilizzare un timer esterno né un sistema di telecontrollo separato per azionare l'apparecchio.

**Descrizione delle avvertenze di sicurezza**
Nel manuale di istruzioni per l'uso figurano le seguenti categorie di avvertenze di sicurezza:

### ⚠ *Pericolo!*
Le avvertenze contrassegnate dalla parola PERICOLO indicano possibili danni a persone.

### ⚠ *Attenzione!*
Le avvertenze contrassegnate dalla parola ATTENZIONE indicano possibili danni materiali o ambientali.

ⓘ *Queste avvertenze contengono particolari indicazioni relative all'utilizzo proficuo del forno elettrico con grill.*

# Utilizzo conforme alla norma

Il forno elettrico con grill serve per scaldare, cuocere e grigliare pietanze. È progettato esclusivamente per questo scopo e deve essere utilizzato soltanto per questo. Oltre a tale avvertenza, devono essere osservate anche tutte le altre informazioni contenute nelle presenti istruzioni, in particolare le avvertenze di sicurezza. Qualsiasi altro impiego viene considerato non conforme e può dare luogo a danni a cose o a persone. Kompernaß non si assume alcuna responsabilità per eventuali danni derivanti da uso non conforme.

# Volume di fornitura

La confezione comprende
- il forno elettrico con grill
- una griglia
- una teglia forno
- una pinza per prelevare griglia/teglia forno
- istruzioni per l'uso

# Installazione

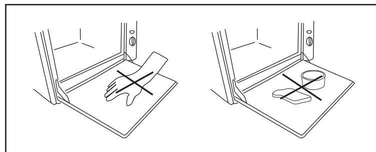
⇨ Collocare l'apparecchio su una superficie stabile, piana e termoresistente. Provvedere affinché l'apparecchio sia sufficientemente ventilato lungo tutto il suo perimetro.

### ⚠ *Pericolo d'incendio!*
La distanza tra il retro dell'apparecchio e la parete dovrebbe essere pari ad almeno 10 cm, la distanza dall'alto ad almeno 10 cm e lateralmente a 5 cm. Per questa ragione l'apparecchio non può essere collocato in armadi o similari. In caso contrario non è possibile ventilare adeguatamente il forno e quest'ultimo potrebbe provocare un incendio o subire danni.

### ⚠ *Pericolo d'incendio!*
Collocare il forno elettrico con grill su una base stabile, piana e termoresistente. Altrimenti sussiste il pericolo di incendio e l'apparecchio può subire danni. L'area sotto il fondo dell'apparecchio può scolorirsi e danneggiarsi. Inoltre, se il sottofondo è morbido, possono verificarsi impronte durature sul sottofondo.

### ⚠ *Pericolo di scosse elettriche!*
Non collocare l'apparecchio nelle immediate vicinanze di acqua, ad es. di lavelli, vaschette o in cantine umide. In caso contrario sussiste pericolo di scossa elettrica.

⚠ Non poggiarsi sullo sportello in vetro. Non poggiare oggetti sullo sportello in vetro.
Ciò provoca danni alle cerniere.



# Descrizione

Il forno elettrico con grill serve per scaldare, cuocere e grigliare pietanze. La funzione cottura ventilata favorisce una ripartizione rapida e uniforme del calore nell'apparecchio.

**Elementi di comando**

❶ Spia di controllo (Power)
Si accende durante il funzionamento

❷ Regolatore di temperatura
Regolazione continua della temperatura da 100° C a 230° C

❸ Interruttore di funzione per
OFF (spento),
Superiore,
Inferiore,
Inferiore e superiore

❹ Interruttore a bilico per funzione cottura ventilata

❺ Timer
Impostazione del tempo richiesto di cottura/cottura al grill da 0 a 60 min.

❻ Sportello in vetro con maniglia

❼ Griglia

❽ Teglia forno

❾ Pinza per prelevare griglia/teglia forno

# Prima messa in funzione

⇨ Estrarre il forno elettrico con grill e tutti gli accessori dalla confezione adoperata per il trasporto.

### ⚠ *Pericolo di schiacciamento!*

Durante l'apertura o la chiusura dello sportello non introdurre le mani nelle cerniere dello sportello. In caso contrario ci si potrebbe schiacciare la mano.

⇨ Prima della prima messa in funzione occorre pulire l'apparecchio e tutti gli accessori da eventuali residui dell'imballaggio. Pulire gli accessori con acqua saponata tiepida, non aggressiva e, infine, asciugarli.

⇨ Pulire l'alloggiamento dell'apparecchio con un panno leggermente inumidito con acqua e poi asciugarlo con cura.

⇨ Non appena l'apparecchio è completamente asciutto sia all'interno che all'esterno, inserire la spina in una presa (220 - 240 V~/50 Hz) nella parete.

⇨ Accendere quindi l'apparecchio senza accessori e senza alcuna pietanza da portare a cottura. Lasciare lo sportello dell'apparecchio completamente aperto.

⇨ Selezionare con il regolatore di temperatura ❷ 230° C. Posizionare l'interruttore di funzione ❸ su Superiore e inferiore.

⇨ Impostare il timer ❺ su 15 minuti.

ⓘ *L'apparecchio può essere acceso soltanto con il timer ❺. Non appena il timer ❺ è impostato, si accende la spia di controllo ❶.*

ⓘ *Poiché gli elementi riscaldanti sono leggermente ingrassati, durante questa prima messa in funzione si può verificare una lieve formazione di odore. Si tratta di fumi innocui che scompaiono dopo breve tempo. Aprire la finestra per provvedere ad una buona ventilazione.*

⇨ Una volta che l'apparecchio si è spento automaticamente, posizionare l'interruttore di funzione ❸ su OFF (spento).

⇨ Staccare la spina dalla presa e attendere il completo raffreddamento dell'apparecchio.

⇨ Pulire quindi il vano interno del forno elettrico con grill con un panno leggermente inumidito e quindi asciugarlo.

# Spegnimento e trasporto

## Spegnimento

⇨ Posizionare l'interruttore di funzione ❸ e il timer ❺ su OFF (spento). Staccare la spina dalla presa di corrente.

## Trasporto

⇨ Lasciare raffreddare il forno elettrico con grill prima di trasportarlo.
⇨ Staccare la spina dalla presa di corrente.
⇨ Avvolgere il cavo di rete intorno agli appositi ganci sul retro dell'apparecchio.

# Comandi

## Cottura al grill e cottura al forno

⇨ Estrarre la griglia ❼ e la teglia forno ❽ dall'apparecchio. Coprire eventualmente la griglia con carta forno oppure imburrare o oliare la teglia ❽.
⇨ Far riscaldare l'apparecchio per circa 10 minuti (in funzione della temperatura impostata) fino al raggiungimento della temperatura desiderata:
- Selezionare la temperatura desiderata con il regolatore di temperatura ❷. Nella cottura con grill è sempre necessario selezionare la temperatura massima (230° C).
- Selezionare quindi con il selettore di funzione ❸ tra Superiore (ad es. per gratinare la pietanza), Inferiore (ad es. per i dolci) oppure Superiore e inferiore (ad es. per la pizza). Per azionare la cottura al grill, ruotare sempre l'interruttore di funzione ❸ su Superiore.
- Con il timer ❺ impostare la durata di preriscaldamento (circa 10 minuti).
- Chiudere lo sportello di vetro ❻.

⇨ Una volta trascorso il tempo impostato, posizionare la pietanza da grigliare o cuocere sulla griglia ❼ o nella teglia ❽ e spingerla in una delle guide. Prestare attenzione che vi sia una distanza sufficiente degli alimenti da cuocere al forno o grigliare dalle pareti interne e dagli elementi riscaldanti dall'apparecchio.

ⓘ *Se si preparano alimenti gocciolanti sulla griglia ❼, inserire la teglia forno ❽ nella guida più in basso. In tal modo, ad esempio, il grasso che gocciola verrà raccolto e in seguito sarà più facile pulire l'apparecchio.*

ⓘ *Si ottengono risultati più uniformi della cottura al forno spingendo la teglia forno ❽ o la griglia ❼ nella guida intermedia e impostando la funzione cottura ventilata.*

⇨ Chiudere lo sportello di vetro ❻ prima di avviare la cottura al forno/al grill.

ⓘ *In caso di cottura di alimenti grassi, si può sviluppare un quantitativo di fumo piuttosto cospicuo. In tal caso, non chiudere completamente lo sportello di vetro ❻, ma lasciare un'ampia fessura: Quando si chiude lo sportello con cautela, questo scatta automaticamente in questa posizione poco prima della chiusura.*

⇨ Con il timer impostare ❺ il tempo richiesto di cottura al forno e al grill.

Il tempo max di cottura al forno e al grill è di 60 minuti.

⇨ Se il tempo di cottura della pietanza è inferiore a 25 minuti, impostare dapprima il timer ❺ su 60 minuti e poi tornare indietro al tempo di cottura al forno/al grill desiderato.

La spia di controllo ❶ indica che il forno elettrico con grill è acceso. L'interruttore del timer ❺ si sposta quindi in senso antiorario su OFF (zero).

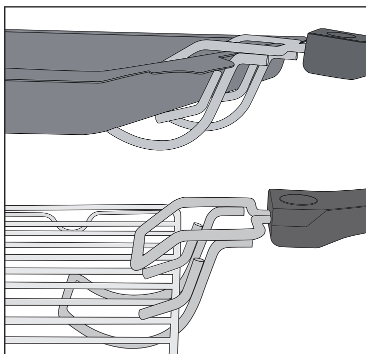
ⓘ *Una volta che il forno elettrico con grill ha raggiunto la temperatura da voi impostata, gli elementi riscaldanti si spengono periodicamente per mantenere la temperatura impostata.*

⇨ Al temine del periodo di tempo impostato, l'apparecchio si spegne automaticamente.
Per spegnere in anticipo l'apparecchio, ruotare indietro il timer ❺ su OFF. Posizionare l'interruttore di funzione ❸ su OFF e staccare la spina dalla presa.

Si sente un campanello e la spia di controllo ❶ si spegne.

ⓘ *Una volta che l'apparecchio si è spento, il timer ❺ può rimanere ancora brevemente in funzione.*

⇨ Per estrarre la griglia ❼ o la teglia forno ❽ utilizzare sempre la pinza fornita in dotazione ❾.
Per estrarre la griglia ❼ sollevandola, si devono agganciare dall'alto i gancetti della pinza ❾ nella griglia. Per sollevare la teglia ❽ dall'apparecchio, si devono agganciare i ganci più grandi della pinza ❾ al margine anteriore della teglia ❽.



⇨ Al termine della cottura al forno o al grill posizionare l'interruttore di funzione ❸ su OFF (spento). Staccare la spina dalla presa.
Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di pulirlo o di utilizzarlo di nuovo.

### Cottura al grill e cottura al forno ventilata

In caso di cottura al grill e cottura al forno ventilata, di solito non è necessario preriscaldare il forno elettrico con grill. Il risultato di cottura e doratura è più uniforme con l'impiego della ventilazione.
In caso di cottura ventilata, prestare attenzione alle avvertenze per la preparazione di ricette.

⇨ Premere l'interruttore a bilico ❹ per la cottura ventilata fino a quando questo scatta in posizione "-".

La ventola nel vano interno del forno funziona.
Le altre funzioni corrispondono a quelle della cottura al forno o con grill senza ventilazione.

## Consigli per la preparazione e ricette

In questo capitolo forniremo alcuni esempi per la preparazione di pietanze. Questi esempi rappresentano dei consigli. La durata di preparazione può variare.

ⓘ *Prestare attenzione alle avvertenze per la preparazione riportate sulla confezione degli alimenti.*

### Muffin

Ingredienti per quattro persone:

- 1 tazza di farina
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di burro sciolto
- 1 tazza di latte
- 3 cucchiai di zucchero
- sale
- in alternativa si possono utilizzare anche noci, banane a pezzetti o fiocchi di cioccolato

Preparazione:
- ⇨ Mescolare lentamente in una ciotola farina, lievito in polvere, uovo, latte, sale e zucchero.
- ⇨ Sciogliere il burro in un pentolino e incorporarlo all'impasto.
- ⇨ A seconda del gusto personale, incorporare noci, fiocchi di cioccolato o banane schiacciate.
- ⇨ Versare l'impasto pronto nelle tipiche formine per muffin e cuocere al forno a 200 °C con selezionate funzione Superiore e Cottura ventilata per ca. 15 minuti.

## Toast Hawaii

Ingredienti per 4 toast:
- 4 fette di pan carré
- 1 – 2 cucchiai di salsa Remoulade
- 120 g di prosciutto cotto
- 1/2 scatola di ananas
- 4 fette di formaggio per la gratinatura
- Curry

Preparazione:
- ⇨ Pretostare le fette di pan carré.
- ⇨ Spalmare quindi con salsa Remoulade e farcire con il prosciutto cotto.
- ⇨ Mettere una fetta d'ananas su ciascun toast imbottito. Insaporire con curry.
- ⇨ Quindi mettere una fetta di formaggio sull'ananas.
- ⇨ Collocare il toast Hawaiit sulla griglia ❼ e gratinarlo nel grill/tostapane sul piano intermedio a circa 180° C, calore superiore e ventilazione, per circa 8 minuti.

## Cottura al forno della pizza surgelata

Preparazione:
- ⇨ Spingere la griglia ❼ nella guida intermedia del vano interno del forno.
- ⇨ Collocare la pizza surgelata sulla griglia, dopo averla estratta dalla confezione ❼.
- ⇨ Infornare la pizza dopo aver impostato la funzione Superiore e Inferiore e con cottura ventilata inserita per ca. 20 minuti.
- ⇨ Prestare attenzione alle indicazioni riportate sulla confezione.

## Spritzgebäck (tipo di biscotti)

Ingredienti:
- 125 g di burro
- 125 g di zucchero
- 1 bustina di zucchero vanigliato
- 1 pizzico di sale
- 1 uovo
- 1 albume
- 250 g di farina (tipo 00)
- 1 cucchiaino di lievito in polvere
- buccia grattugiata di mezzo limone

Preparazione:
- ⇨ Montare a neve il burro.
- ⇨ Aggiungere lo zucchero, lo zucchero vanigliato, la buccia di limone e le uova.
- ⇨ Mescolare la farina, il lievito in polvere e il sale e mescolare l'impasto con un cucchiaio grande.
- ⇨ Lasciare riposare l'impasto per ca. 10 minuti.
- ⇨ Dare all'impasto la forma richiesta, ad es. con l'ausilio di un tritacarne, di formine o di una sacca a poche.
- ⇨ Collocare i biscottini sulla teglia rivestita di carta forno ❽.
- ⇨ Far cuocere e dorare bene i biscottini nel forno preriscaldato a 180° C per circa 10 – 15 minuti.

ⓘ *La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie* ❽.

## Panini

Ingredienti:
- 300 g di farina (oppure farina di grano intero)
- 2 cucchiaini abbondanti di lievito in polvere
- 200 g di semi di lino
- 1 uovo
- 500 g di ricotta
- 1 cucchiaino di sale
- a seconda del gusto individuale usare cumino, cipolle, speck ...

Preparazione:
- ⇨ Impastare bene gli ingredienti e formare dei panini.
- ⇨ Collocare i panini sulla teglia forno rivestita di carta forno ❽.
- ⇨ Far cuocere a ca. 180° C per circa 30 minuti.

ⓘ *La quantità di impasto è sufficiente per diverse teglie ❽.*

## Meringhe

Ingredienti:
- 1 albume
- sale
- 45 g di zucchero

Preparazione:
- ⇨ Versare l'albume freddo in una ciotola senza grassi. Non lasciare tracce di tuorlo, altrimenti l'uovo montato a neve non acquisisce la giusta consistenza.
- ⇨ Battere l'albume a ridotta velocità per evitare la formazione di bolle troppo grandi nell'albume montato a neve.
- ⇨ Insaporire con un pizzico di sale.
- ⇨ Incorporare gradualmente metà zucchero quando l'albume montato a neve comincia ad acquisire consistenza.
- ⇨ Montare quindi a maggiore velocità.
- ⇨ Aggiungere lo zucchero rimanente. In tal modo la massa delle meringhe acquisisce la consistenza necessaria.
- ⇨ Riempire con la meringa una sacca a poche con un beccuccio grande a stella e spruzzare a breve distanza rosette, lingue o altre forme sulla teglia rivestita di carta forno.
- ⇨ Preriscaldare il forno elettrico con grill a ca. 100 °C selezionando la funzione cottura ventilata.
- ⇨ Far cuocere la meringa sulla guida intermedia a ca. 100 °C con funzione cottura ventilata per ca. 2 ore.

Ricette senza garanzia di riuscita. Tutti i dati relativi a ingredienti e preparazione sono indicativi. Integrare questi suggerimenti di ricette con i propri valori derivanti dall'esperienza. Vi auguriamo comunque una buona riuscita e buon appetito.

# Sostituzione della lampadina

### ⚠ *Pericolo!*

Prima di sostituire la lampadina attendere sempre che l'apparecchio si sia raffreddato. In caso contrario sussiste il pericolo di ustioni!

ⓘ *Sostituire la lampadina solo con un'altra lampadina dello stesso tipo (v. capitolo "Dati tecnici").*

- ⇨ Aprire lo sportello in vetro ❻.
- ⇨ Svitare la copertura in vetro della lampadina, situata in basso sulla destra nel vano interno.
- ⇨ Svitare la lampadina e sostituirla con una nuova
- ⇨ Riavvitare la copertura in vetro.

# Pulizia

### ⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

Staccare sempre la spina dalla presa prima di pulire il forno elettrico con grill. Vi è pericolo di scossa elettrica!



### *Pericolo di scossa elettrica!*

*Per la pulizia non immergere in nessun caso l'apparecchio in acqua. Vi è pericolo di scossa elettrica!*

### ⚠ *Attenzione!*

Non utilizzare detergenti domestici o oggetti taglienti o appuntiti per rimuovere lo sporco. In tal modo si potrebbero danneggiare il forno elettrico con grill e le sue pareti interne con rivestimento speciale.

⇨ Se, tuttavia, dovessero esservi tracce di sporco ostinato, è possibile pulire il forno elettrico con grill con l'ausilio di un panno morbido, leggermente imbevuto di acqua saponata. In caso di sporco più ostinato o bruciato, collocare un panno imbevuto di soluzione saponosa delicata sullo sporco. Attendere che lo sporco si sia ammorbidito e quindi rimuoverlo!

⇨ Pulire la teglia forno ❽ e la griglia ❼ con acqua saponata. Le tracce ostinate di sporco possono essere rimosse lasciando teglia e griglia in ammollo. Rimuovere le tracce di sapone con acqua pulita.

### ⚠ *Pericolo di scossa elettrica!*

Prima di utilizzare di nuovo l'apparecchio dopo la pulizia, questo deve essere completamente asciutto. Dopo la pulizia lasciare dunque aperta la porta dell'apparecchio.

# Dati tecnici

| | |
|---|---|
| Tensione di rete: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Potenza nominale: | 1380 W |
| Capacità interna: | 15 litri |
| Lampadina: | 240 V, 15 W, E 14, 300° C |

# Soluzioni in caso di malfunzionamenti

| Problema | Possibili cause e soluzioni |
|---|---|
| Il forno elettrico con grill non riscalda. | Ⓐ Il timer ❺ è su OFF. Impostare il timer ❺ su un tempo superiore a 0 minuti (OFF) .<br>Ⓑ Un fusibile è guasto. Controllare i fusibili e, se necessario, sostituirli.<br>Ⓒ La presa di corrente è guasta. Provare a utilizzare un'altra presa di corrente.<br>Ⓓ Il forno elettrico con grill potrebbe essere guasto. Fare svolgere un controllo al forno elettrico con grill da personale specializzato.<br>Ⓔ L'interruttore di funzione ❸ si trova in posizione OFF. |
| Non è possibile spegnere il forno elettrico con grill. | Una componente elettronica è guasta.<br>Estrarre la spina dalla presa e far controllare il forno elettrico con grill da personale specializzato. |

| Problema | Possibili cause e soluzioni |
|---|---|
| La ventola per la funzione cottura ventilata non funziona. | Ⓐ L'interruttore per la funzione cottura ventilata ❹ si trova in posizione "O". Posizionare l'interruttore a bilico per la cottura ventilata su "-".<br>Ⓑ Il forno elettrico con grill potrebbe essere guasto. Fare svolgere un controllo al forno elettrico con grill da personale specializzato. |
| Il vetro dello sportello è rotto o incrinato. | Far riparare il forno elettrico con grill da personale specializzato. |

Se, tuttavia, non fosse possibile rimuovere un'anomalia, rivolgersi al proprio rivenditore specializzato o al costruttore.

# Smaltimento



**Non gettare per alcun motivo l'apparecchio insieme ai normali rifiuti domestici. Questo prodotto sottostà alla direttiva europea 2002/96/EC.**

Smaltire l'apparecchio presso un'azienda autorizzata o presso l'ente comunale di smaltimento. Rispettare le norme attualmente in vigore. In caso di dubbi, contattare l'azienda di smaltimento competente.



Smaltire tutti i materiali d'imballo in conformità alle norme per il rispetto dell'ambiente.

# Garanzia & assistenza

Questo apparecchio è garantito per tre anni a partire dalla data di acquisto. L'apparecchio è stato prodotto con cura e debitamente collaudato prima della consegna. Conservare lo scontrino come prova d'acquisto. In caso di interventi in garanzia, contattare telefonicamente il proprio centro di assistenza. Solo in questo modo è possibile garantire una spedizione gratuita della merce.
La garanzia vale solo per i difetti di materiale o fabbricazione, non per i danni da trasporto, parti soggette a usura o danni a parti fragili come ad es. interruttori o accumulatori. Il prodotto è destinato esclusivamente all'uso domestico e non a quello commerciale.
La garanzia decade in caso di impiego improprio o manomissione, uso della forza e interventi non eseguiti dalla nostra filiale di assistenza autorizzata. Questa garanzia non costituisce alcun limite ai diritti legali del consumatore. Il periodo di garanzia non viene prolungato in caso di un intervento in garanzia. Ciò vale anche per le componenti sostituite e riparate. I danni e difetti presenti già all'acquisto devono essere comunicati immediatamente dopo il disimballaggio, e non oltre due giorni dalla data di acquisto. Le riparazioni effettuate dopo la scadenza del periodo di garanzia sono a pagamento.

**(IT) Assistenza Italia**
Tel.: 02 36003201
E-Mail: kompernass@lidl.it
IAN 63914/63915

**(MT) Assistenza Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 63914/63915

# Importatore

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# ÍNDICE PÁGINA



Leia cuidadosamente o manual de instruções antes da primeira utilização e guarde-o para consultar posteriormente. Ao entregar o aparelho a terceiros, entregue também o manual.

# Forno eléctrico

## Indicações de segurança

### ⚠ *Atenção! Perigo!*

- Nunca deixe o aparelho sem vigilância durante o seu funcionamento.
- Este aparelho não é adequado para a utilização por pessoas (incluindo crianças) com limitações das capacidades físicas, sensoriais ou mentais ou falta de experiência e/ou de conhecimento, a não ser que estas sejam supervisionadas por uma pessoa responsável pela sua segurança ou que recebam instruções acerca do funcionamento do aparelho.
- As crianças devem ser supervisionadas, de modo a garantir que não brincam com o aparelho.
- Não pode abrir ou reparar a caixa do forno eléctrico. Nesse caso, a segurança não é assegurada e a garantia perde a validade. O forno eléctrico avariado apenas pode ser reparado pelo revendedor ou por um técnico especializado autorizado.
- Em caso de danos, a ficha ou o cabo de alimentação devem ser imediatamente substituídos por técnicos autorizados ou pelo serviço de apoio ao cliente, de modo a evitar perigos.
- Não permita que qualquer líquido entre para a caixa do forno eléctrico. Não deve expor o aparelho a qualquer humidade, nem utilizá-lo ao ar livre. Além disso, não deve colocar quaisquer objectos cheios com líquidos, como por ex. jarras, sobre o aparelho. Existe o perigo de incêndio e de choque eléctrico! Caso a estrutura do aparelho entre em contacto com algum líquido, retire imediatamente a ficha do aparelho da tomada e solicite a sua reparação.
- Durante o funcionamento, não devem encontrar-se materiais facilmente inflamáveis na área circundante do forno eléctrico (por ex. panos da loiça, pegas de cozinha, etc.).
  Nunca seque têxteis ou objectos sobre ou dentro do aparelho.
  Existe o perigo de incêndio!
- Nunca toque nas resistências ou na janela de visualização durante o funcionamento ou antes de o forno eléctrico arrefecer. Durante o funcionamento, nunca coloque as mãos dentro do forno eléctrico. Espere até que o aparelho arrefeça. Caso contrário, poderá queimar-se.

 *Uma vez que a caixa e a janela de visualização na porta de vidro aquecem muito durante* o funcionamento*, deve utilizar um pega de cozinha, ou semelhante, para abrir a porta do forno. Caso contrário, poderá queimar*-se.

- Deixe o forno eléctrico arrefecer após a utilização, antes de o transportar.
- Nunca toque no aparelho, no cabo de alimentação e na ficha com as mãos molhadas. Caso contrário, existe o perigo de choque eléctrico!
- Retire sempre o cabo de alimentação puxando a ficha para fora da tomada e não puxando o próprio cabo.
- Não dobre ou esmague o cabo de alimentação.
- Assente o cabo de alimentação, de forma que ninguém possa calcá-lo e tropeçar nele.
- Não deve utilizar quaisquer cabos de extensão.
- Se não utilizar o seu forno eléctrico durante um longo período de tempo, deve separá-lo da rede eléctrica. Este apenas se encontra completamente sem corrente quando retira a ficha da tomada.
- Não utilize temporizadores externos ou sistemas de comando à distância para comandar o aparelho.

**Explicação das indicações de segurança**

No manual de instruções, pode encontrar as seguintes categorias de indicações de segurança:

### ⚠ *Perigo!*

Indicações com a palavra PERIGO advertem contra possíveis danos pessoais.

### ⚠ *Atenção!*

Indicações com a palavra ATENÇÃO advertem contra danos materiais ou para o ambiente.

ⓘ *Estas indicações contêm informações especiais para uma utilização económica do forno eléctrico.*

# Utilização correcta

O forno eléctrico serve para aquecer, cozinhar e gratinar alimentos. Este foi concebido exclusivamente para esta finalidade e apenas deve ser usado para esse efeito. Uma utilização correcta implica também o respeito por todas as informações neste manual de instruções, particularmente as indicações de segurança. Qualquer outro tipo de utilização é considerado incorrecto e pode conduzir a danos materiais ou até mesmo pessoais. A Kompernaß não assume qualquer responsabilidade por danos resultantes de uma utilização incorrecta.

# Material fornecido

A embalagem contém

- o forno eléctrico
- uma grelha
- um tabuleiro
- uma pega para a grelha/tabuleiro
- manual de instruções

# Instalação

⇨ Coloque o aparelho sobre uma base fixa, plana e refractária. Certifique-se de que existe uma ventilação suficiente à volta do aparelho.

### ⚠ *Perigo de incêndio!*

A distância entre a parte traseira do aparelho e a parede deve ser de, pelo menos, 10 cm, para cima, no mínimo, 10 cm e 5 cm em cada lado. Por isso, o aparelho não deve ser colocado, por ex., em armários. Caso contrário, não é possível uma ventilação suficiente do forno eléctrico que, por sua vez, poderia provocar um incêndio ou ficar danificado.

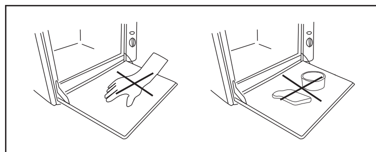
### ⚠ *Perigo de incêndio!*

Coloque sempre o forno eléctrico sobre uma base fixa, plana e refractária. Caso contrário, existe o perigo de incêndio e de danos para o aparelho. A área sob o fundo do aparelho pode descolorar-se e ser danificada. Além disso, numa base mole, podem surgir marcas permanentes.

### ⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

Não coloque o aparelho directamente ao lado de água, por ex. em lava-loiças, cubas de lavagem ou em caves húmidas. Caso contrário, existe o perigo de choque eléctrico.

⚠ Não se apoie sobre a porta de vidro. Não coloque quaisquer objectos sobre a porta de vidro. Isto provocaria danos nas dobradiças.



# Descrição

O forno eléctrico serve para aquecer, cozer e gratinar alimentos. O ventilador garante uma distribuição rápida e uniforme do calor no aparelho.

**Elementos de comando**

❶ Luz de controlo (Power)
Acende durante o funcionamento

❷ Regulador da temperatura
Ajuste gradual da temperatura de 100° C a 230° C

❸ Interruptor de função para
Desligado,
Calor superior,
Calor inferior,
Calor superior e inferior

❹ Interruptor basculante para ar circulante

❺ Temporizador
Ajuste do tempo de cozedura/gratinar pretendido de 0–60 min.

❻ Porta de vidro com pega

❼ Grelha

❽ Tabuleiro

❾ Pega para grelha/tabuleiro

# Primeira colocação em funcionamento

⇨ Retire o forno eléctrico e todos os acessórios da embalagem de transporte.

### ⚠ *Perigo de esmagamento!*

Ao abrir ou fechar a porta, nunca segure na respectiva dobradiça. Caso contrário, poderia esmagar a mão.

⇨ Antes da primeira colocação em funcionamento, deve remover eventuais resíduos da embalagem do aparelho e de todos os acessórios. Limpe os acessórios com uma mistura suave de água morna e sabão e, em seguida, seque-os.

⇨ Limpe a estrutura do aparelho com um pano ligeiramente humedecido com água e, em seguida, seque-a cuidadosamente.

⇨ Quando o aparelho estiver completamente seco, por dentro e por fora, insira a ficha numa tomada correspondente
(220 - 240 V~/50 Hz) na parede.

⇨ Ligue agora o aparelho sem introduzir os acessórios e sem qualquer alimento para cozinhar ou gratinar. Deixe a porta do aparelho completamente aberta.

⇨ Com o regulador da temperatura ❷, seleccione a posição 230° C. Coloque o interruptor de função ❸ na posição calor superior e inferior.

⇨ Ajuste o temporizador ❺ para 15 minutos.

ⓘ *Apenas é possível ligar o aparelho com o temporizador ❺. Assim que o temporizador ❺ estiver ligado, a luz de controlo ❶ acende.*

ⓘ *Uma vez que os elementos de aquecimento estão ligeiramente lubrificados, é possível que ocorra uma ligeira formação de odores na primeira colocação em funcionamento. Estes odores são inofensivos e dissipam-se em pouco tempo. Abra a janela e garanta uma ventilação suficiente.*

⇨ Quando o aparelho se tiver desligado automaticamente, coloque o interruptor de função ❸ na posição desligado.

⇨ Retire a ficha da tomada e aguarde até o aparelho arrefecer.

⇨ Em seguida, limpe o interior do forno eléctrico com um pano ligeiramente humedecido e seque-o.

# Desligar e transportar

## Desligar

⇨ Coloque o interruptor de função ❸ e o temporizador ❺ na posição desligado. Retire a ficha da tomada.

## Transportar

⇨ Quando pretender transportar o forno eléctrico, deixe-o arrefecer primeiro.
⇨ Retire o cabo de alimentação da tomada.
⇨ Enrole o cabo de alimentação à volta do gancho de retenção, na parte de trás do aparelho.

# Utilizar

## Cozinhar e gratinar

⇨ Retire a grelha ❼ e o tabuleiro ❽ do aparelho. Se necessário, forre-os com papel vegetal ou barre o tabuleiro ❽ com manteiga ou óleo.
⇨ Deixe o aparelho aquecer durante aprox. 10 minutos (conforme o ajuste da temperatura) para a temperatura pretendida:
- Seleccione a temperatura pretendida com o regulador da temperatura ❷.
- No modo de grill, seleccione sempre o nível de temperatura mais elevado (230° C).
- Em seguida, com o interruptor de função ❸, escolha entre calor superior (por ex. para gratinados), calor inferior (por ex. para bolos) ou calor superior e inferior (por ex. para pizza). Quando pretender utilizar o aparelho como grill, rode sempre o interruptor de função ❸ para calor superior.
- Com o temporizador ❺, ajuste o tempo de pré-aquecimento (aprox. 10 minutos).
- Feche a porta de vidro ❻.

⇨ Quando o tempo tiver decorrido, coloque o alimento sobre a grelha ❼ ou sobre o tabuleiro ❽ e insira-o numa das calhas. Tenha em atenção para que haja uma distância suficiente entre o alimento e as paredes interiores e os elementos de aquecimento do aparelho.

ⓘ *Se preparar grelhados bastante gotejantes na grelha ❼, insira o tabuleiro ❽ na calha inferior. Desse modo, é absorvida, por ex. a gordura que gotejou para baixo e o aparelho deve ser limpo ligeiramente mais tarde.*

ⓘ *Obtém os resultados de cozedura mais uniformes se inserir o tabuleiro ❽ ou a grelha ❼ na calha central e se activar o ar circulante.*

⇨ Feche a porta de vidro ❻, antes de iniciar o processo de gratinar ou de cozedura.

ⓘ *Quando estiver a preparar alimentos com um elevado teor de gordura, pode ocorrer uma maior formação de fumos. Neste caso, não feche a porta de vidro ❻ completamente, deixando uma fresta aberta: Se fechar a porta cuidadosamente, esta irá encaixar nesta posição, pouco antes de fechar.*

⇨ Com o temporizador ❺, ajuste o tempo de gratinar ou de cozedura pretendido.

O tempo de gratinar ou de cozedura máximo é de 60 minutos.

⇨ Se o tempo de cozedura do alimento que está a preparar for inferior a 25 minutos, ajuste o temporizador ❺ primeiro para 60 minutos e, em seguida, regule de volta para o tempo de gratinar ou de cozedura pretendido.

A luz de controlo ❶ indica que o seu forno eléctrico está ligado. O interruptor do temporizador ❺ move-se agora no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio, para a posição desligado.

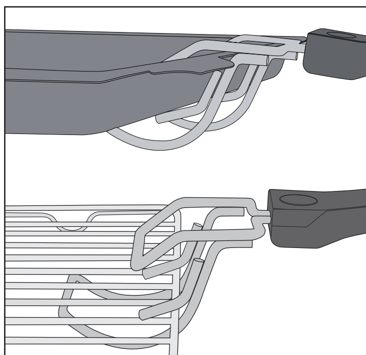
ⓘ *Quando o seu forno eléctrico atingir a temperatura que ajustou, os elementos de aquecimento desligam-se de forma intermitente, para manter a temperatura ajustada.*

⇨ Após o decurso do tempo ajustado, o aparelho desliga-se automaticamente. Se pretender desligar o aparelho antecipadamente, rode o temporizador ❺ de volta para a posição desligado. Coloque o interruptor de função ❸ na posição desligado e retire a ficha da tomada.

Ouve então um aviso sonoro e a luz de controlo ❶ apaga-se.

ⓘ *Depois de o aparelho se ter desligado, o temporizador ❺ ainda pode funcionar durante alguns momentos.*

⇨ Para retirar a grelha ❼ ou o tabuleiro ❽ fornecido, utilize sempre a pega fornecida ❾. Para elevar a grelha ❼, deve encaixar o gancho pequeno da pega ❾ na grelha, a partir de cima. Para levantar o tabuleiro ❽ para fora do aparelho, o gancho grande da pega ❾ deve ser encaixado no bordo dianteiro do tabuleiro ❽.



⇨ Depois de cozinhar ou gratinar, coloque o interruptor de função ❸ na posição desligado. Retire a ficha da tomada. Deixe o aparelho arrefecer, antes de o limpar ou utilizar novamente.

### Cozinhar e gratinar com ar circulante

Se cozinhar ou gratinar com ar circulante, normalmente, não é necessário pré-aquecer o forno eléctrico. O resultado de cozedura e gratinagem é mais uniforme caso utilize a circulação de ar.

Para a utilização de ar circulante, observe as indicações de preparação nas receitas.

⇨ Prima o interruptor basculante ❹ para o ar circulante, até este encaixar na posição "-".

O ventilador funciona no interior do forno eléctrico. O restante funcionamento corresponde aos processos de cozinhar e gratinar sem ar circulante.

## Dicas de preparação e receitas

Neste capítulo, damos-lhe alguns exemplos para a preparação de alimentos. Estes exemplos são recomendações. A duração da preparação pode variar.

ⓘ *Observe as indicações de preparação na embalagem do respectivo alimento.*

### Muffins

Ingredientes para quatro pessoas:

- 1 chávena de farinha
- 1 colher de chá de fermento em pó
- 1 ovo
- 1 colher de sopa de manteiga derretida
- 1 chávena de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- Sal
- Para diferentes variantes, nozes, pedaços de banana ou flocos de chocolate

Preparação:
- ⇨ Numa taça, misture lentamente a farinha, o fermento em pó, o ovo, o leite, o sal e o açúcar, um após o outro.
- ⇨ Derreter a manteiga numa panela e misturar com a massa.
- ⇨ Conforme o gosto, misturar nozes, flocos de chocolate ou pedaços de banana.
- ⇨ Colocar a massa pronta em formas típicas de muffin e cozer a 200° C, com calor superior e ar circulante, durante cerca de 15 minutos.

## Tosta havaiana

Ingredientes para 4 tostas:
- 4 fatias de pão de forma
- 1 – 2 colheres de sopa de rémoulade
- 120 g de fiambre
- 1/2 lata de ananás
- 4 fatias de queijo para gratinar
- Caril

Preparação:
- ⇨ Torrar previamente as fatias de pão de forma.
- ⇨ Em seguida, barrar com uma fina camada de rémoulade e colocar o fiambre.
- ⇨ Colocar uma fatia de ananás sobre cada fatia de pão. Temperar com caril.
- ⇨ Em seguida, colocar uma fatia de queijo sobre o ananás.
- ⇨ Colocar as tostas havaianas na grelha ❼ e gratinar nas calhas centrais do forno grelhador a aprox. 180 °C, com aquecimento superior e convecção durante aprox. 8 minutos.

## Cozer pizza ultracongelada

Preparação:
- ⇨ Insira a grelha ❼ na calha central do forno eléctrico.
- ⇨ Coloque a pizza ultracongelada, sem embalagem, na grelha ❼.
- ⇨ Coza a pizza com calor superior e inferior e com o ar circulante activado, durante aprox. 20 minutos.
- ⇨ Observe as indicações na embalagem.

## Biscoitos areados

Ingredientes:
- 125 g de manteiga
- 125 g de açúcar
- 1 saqueta de açúcar baunilhado
- 1 pitada de sal
- 1 ovo
- 1 clara de ovo
- 250 g de farinha (tipo 405)
- 1 colher de chá de fermento em pó
- Raspas de meio limão

Preparação:
- ⇨ Bater a manteiga até formar um creme.
- ⇨ Adicionar o açúcar, o açúcar baunilhado, as raspas de limão e os ovos.
- ⇨ Misturar a farinha, o fermento em pó e o sal e, com uma colher adequada, mexer até formar a massa.
- ⇨ Deixar a massa repousar durante aprox. 10 minutos.
- ⇨ Moldar a massa para a forma desejada, por ex. com a ajuda de uma picadora de carne, formas para biscoitos ou um saco de pasteleiro.
- ⇨ Colocar a massa areada sobre o tabuleiro ❽ forrado com papel vegetal.
- ⇨ Cozer os biscoitos areados em forno pré-aquecido a 180° C, durante aprox. 10 – 15 minutos, até ficarem dourados.

ⓘ *A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros ❽.*

## Pães

Ingredientes:
- 300 g farinha (ou farinha de trigo integral)
- 2 colheres de chá bem cheias de fermento em pó
- 200 g de linhaça
- 1 ovo
- 500 g de queijo quark
- 1 colher de chá de sal
- conforme o gosto, cominhos, cebola, toucinho ...

Preparação:
⇨ Amassar tudo, até formar pequenos pães.
⇨ Colocar os pães sobre o tabuleiro ❽ forrado com papel vegetal.
⇨ Cozer a aprox. 180° C, durante cerca de 30 minutos.

ⓘ *A quantidade de massa é suficiente para vários tabuleiros ❽.*

### Suspiros

Ingredientes:

- 1 clara de ovo
- Sal
- 45 g de açúcar

Preparação:
⇨ Colocar a clara do ovo arrefecida numa taça misturadora sem gordura. Não deve ser misturada a gema do ovo, caso contrário, não é possível bater a clara em castelo.
⇨ Bater a clara a uma velocidade reduzida, para não formar bolhas demasiado grandes na clara em castelo.
⇨ Temperar com uma pequena pitada de sal.
⇨ Misturar, pouco a pouco, metade do açúcar quando a clara começar a ficar em castelo.
⇨ Bater bem na velocidade máxima.
⇨ Adicionar o restante açúcar. Assim, a massa dos suspiros mantém a consistência necessária.
⇨ Encher um saco de pasteleiro, com um bico grande em forma de estrela, com a massa dos suspiros e colocar pedaços de massa, a pouca distância, com a forma de rosetas, línguas e outras formas sobre tabuleiro forrado com papel vegetal.
⇨ Pré-aquecer o forno eléctrico a aprox. 100° C, com ar circulante.
⇨ Deixar os suspiros cozer na calha central, a aprox. 100° C, com ar circulante, durante cerca de 2 horas.

Receitas sem garantia de sucesso. Todos os valores relativos aos ingredientes e à preparação são valores de referência. Complete estas sugestões de receitas com a sua experiência pessoal. Esperamos que obtenha bons resultados e desejamos-lhe bom apetite.

## Substituição da lâmpada

### ⚠ *Perigo!*

Aguarde sempre até que o aparelho arrefecer, antes de substituir a lâmpada. Caso contrário, existe perigo de queimaduras!

ⓘ *Substitua a lâmpada apenas por uma lâmpada do mesmo tipo (ver capítulo "Dados técnicos").*

⇨ Abra a porta de vidro ❻.
⇨ Rode a cobertura de vidro da lâmpada que se situa no interior atrás à direita.
⇨ Remova a lâmpada e insira a lâmpada.
⇨ Aparafuse firmemente a cobertura de vidro.

## Limpar

### ⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

Antes de limpar o forno eléctrico, retire sempre a ficha da tomada. Existe o perigo de choque eléctrico!



***Perigo de choque eléctrico!***

*Nunca mergulhe o aparelho em água durante a limpeza. Existe o perigo de choque eléctrico!*

### ⚠ *Atenção!*

Não utilize detergentes domésticos ou objectos afiados ou pontiagudos para retirar a sujidade. Deste modo, poderia danificar o forno eléctrico e as suas paredes interiores com revestimento especial.

- ⇨ No entanto, se surgirem sujidades, pode limpar o forno eléctrico com um pano suave, ligeiramente humedecido com água e sabão. Em caso de sujidades persistentes ou sujidade queimada, coloque um pano ligeiramente humedecido com água e sabão na sujidade. Aguarde até a sujidade estar húmida e remova-a depois!
- ⇨ Limpe o tabuleiro ❽ e a grelha ❼ com água com detergente da loiça. Deve amolecer primeiro as sujidades incrustadas. Remova os resíduos de detergente com água limpa.

### ⚠ *Perigo de choque eléctrico!*

Antes de voltar a usar o aparelho após uma limpeza, este deve estar completamente seco. Após a limpeza, deixe a porta do aparelho aberta.

# Dados técnicos

| | |
|---|---|
| Tensão de rede: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Potência nominal: | 1380 W |
| Volume do interior: | 15 litros |
| | |
| Lâmpada : | 240 V, 15 W, E 14, 300°C |

# Eliminar anomalias

| Sintoma | Possível causa e resolução |
|---|---|
| O forno eléctrico não aquece. | Ⓐ O temporizador ❺ encontra-se na posição desligado. Ajuste o temporizador ❺ para um período superior a 0 minutos (desligado).<br>Ⓑ Um fusível doméstico está com defeito. Verifique os fusíveis domésticos e, se necessário, substitua-os.<br>Ⓒ A tomada está avariada. Experimente uma outra tomada.<br>Ⓓ Possivelmente, o forno eléctrico está avariado. Solicite a verificação do forno eléctrico por técnicos especializados.<br>Ⓔ O interruptor de função ❸ encontra-se na posição desligado. |
| Não é possível desligar o forno eléctrico. | Um componente electrónico está avariado.<br>Retire a ficha da tomada e solicite a verificação do forno eléctrico através de técnicos especializados. |

| Sintoma | Possível causa e resolução |
|---|---|
| O ventilardor para o ar circulante não funciona. | **A** O interruptor para o ar circulante **4** encontra-se na posição "O". Coloque o interruptor basculante para o ar circulante na posição "-".<br>**B** Possivelmente, o forno eléctrico está avariado. Solicite a verificação do forno eléctrico por técnicos especializados. |
| A porta de vidro está partida ou apresenta fissuras. | Solicite a reparação do forno eléctrico por técnicos especializados. |

Se, no entanto, ocorrer uma anomalia que não possa ser eliminada, entre em contacto com o seu revendedor especializado ou com o fabricante.

# Eliminar



**Nunca deite o aparelho no lixo doméstico normal. Este produto está em conformidade com a directiva europeia 2002/96/EC.**

Elimine o aparelho através de um serviço de eliminação autorizado ou das entidades de eliminação locais.
Preste atenção às prescrições actuais válidas. Em caso de dúvida entre em contacto com a entidade de eliminação de resíduos.



Elimine todos os materiais de embalagem de forma ecológica.

# Garantia & Assistência Técnica

Este aparelho tem 3 anos de garantia a partir da data de compra. Este aparelho foi fabricado com o máximo cuidado e escrupulosamente testado antes da sua distribuição. Guarde o talão de compra como comprovativo da compra. Em caso de reivindicação da garantia, entre em contacto com o seu serviço de assistência técnica por telefone. Apenas deste modo pode ser garantido um envio gratuito do seu produto.

A garantia abrange apenas defeitos de material ou de fabrico, não incluindo danos provocados pelo transporte, peças de desgaste ou danos em peças frágeis, por ex. interruptores ou baterias. O produto destina-se apenas ao uso privado e não ao uso comercial.

Em caso de utilização incorrecta ou indevida, exercício de força excessiva e de intervenções não efectuadas pelo nosso representante autorizado de assistência técnica, perderá o direito à garantia. Os seus direitos legais não são limitados por esta garantia.

O período de garantia não é prolongado em caso de reivindicação. Isto também se aplica às peças substituídas e reparadas. Danos e falhas eventualmente já existentes na altura da compra devem ser comunicados imediatamente após o desempacotamento, o mais tardar, no entanto, dois dias após a data de aquisição. As reparações realizadas após o final do período de garantia comportam custos.

**(PT) Assistência Portugal**

Tel.: 70778 0005 (0,12 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.pt

IAN 63914/63915

# Importador

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# CONTENT PAGE



Read the operating instructions carefully before using the appliance for the first time and preserve this booklet for later reference. Pass the manual on to whomsoever might acquire the appliance at a later date.

# Electric Oven with Grill

## Safety information

### ⚠ *Important! Danger!*

- Do not leave the appliance unattended when it is in use.
- This appliance is not intended for use by individuals (including children) with restricted physical, physiological or intellectual abilities or deficiences in experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsible for their safety or receive from this person instruction in how the appliance is to be used.
- Children should be supervised in order to make sure that they do not play with the device.
- You may not open the housing of the appliance or carry out any repairs. Should you do so, the safety concept of the device may be compromised and the warranty becomes void. Arrange for defects on the appliance to be repaired only by the dealer or authorised specialists.
- Arrange for defective power plugs and/or cables to be replaced at once by qualified technicians or our Customer Service Department.
- Ensure that fluids cannot permeate into the housing of the appliance. Do not expose the appliance to humidity and do not use it outdoors. Additionally, DO NOT place fluid-filled receptacles such as flower vases on the appliance. This would increase the risk of fire and of receiving an electric shock! Should liquids permeate into the housing, unplug the appliance immediately and arrange for it to be repaired by a qualified technician.
- When the appliance is in use ensure that there are no easily inflammable materials close to it (e.g. dishcloths, oven cloths, etc.).
  NEVER dry out textiles or other objects on or above the appliance.
  This would increase the risk of fire!
- NEVER touch the heating rods or the viewing window when the appliance is in use, or before it has cooled down completely. Do not reach in to the cooking area when the appliance is in use. Wait until the appliance has cooled down. Otherwise, you could be burnt.

⚠ *As the housing and the viewing window in the glass door become very hot during use, you must use an oven cloth or something similar to open the oven flap. Otherwise, you could be burnt.*

- After use, allow the appliance to cool down completely before transporting it.
- NEVER grasp the appliance, power cable or power plug with wet hands. There is the risk of receiving an electric shock.
- To disconnect, always pull out the plug itself out of the power socket, do not pull the power cable.
- Do not fold or crush the power cable.
- Lay the power cable in such a way that no one can tread on or trip over it.
- Do not use extension cables.
- If you do not intend to use the appliance for an extended period, you must disconnect it from the power source. The appliance is completely free of electrical power only when you unplug it.
- Do not use an external timing switch or a separate remote control system to operate the appliance.

**Clarification of the safety warnings**

In the operating instructions there are the following categories of safety warning:

### ⚠ *Danger!*

A warning with the word DANGER refers to possible personal physical damage.

### ⚠ *Important!*

A warning with the word CAUTION refers to possible property or environmental damage.

ⓘ *These warnings contain specific indications for the economic use of the appliance.*

# Intended use

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. It is intended exclusively for these purposes and may only be used for them. The user is also required to pay heed to all of the information in these operating instructions, especially the safety instructions. All other uses are deemed to be improper and may result in property damage or even in personal injury. Kompernaß GmbH accepts no liability for damage caused by improper use of the appliance.

# Items supplied

The package contains

- Electric Oven with Grill
- a roasting grill
- a baking tray
- a handle for the roasting grills/baking tray
- operating instructions

# Setup

⇨ Place the appliance on a firm, level and heat-resistant surface. Ensure there is sufficient ventilation around the appliance.

### ⚠ *Risk of fire!*

The distance between the appliance rear side and the wall should be at least 10 cm, with at least a clear 10 cm above the appliance and 5 cm to each side. For this reason the appliance may not be used, for example, in cupboards or similar. Should it be so used, there is likely to be insufficient ventilation for the appliance, increasing both the risk of fire or of it being damaged.

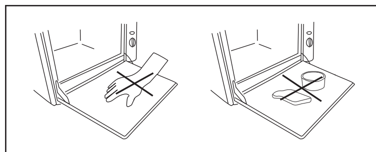
### ⚠ *Risk of fire!*

Ensure the appliance is placed on a firm, level and heat-resistant surface. Failure to do so increases the risk of fire or of it being damaged. The area under the base of the appliance could become discoloured and damaged. Additionally, if placed on a soft upper surface, the appliance could cause permanent damage to it due to pressure indentations.

### ⚠ *Risk of electric shock!*

Do not place the appliance immediately adjacent to sources of water, e.g. sinks or basins, or in damp cellar areas. Otherwise, there is a risk of receiving an electric shock.

⚠ Do NOT support yourself on the glass door. Do NOT place objects on the glass door. This would cause damage to the hinges.



# Description

The Oven with Grill automat is intended for the heating, cooking and grilling of food. The air circulation system provides for an equable and rapid distribution of heat in the appliance.

**Operating Elements**

❶ Control lamp (Power)
Glows during operation

❷ Temperature regulator
Stepless adjustment of the temperature from 100° C to 230° C

❸ Function switch for
OFF,
Upper heat,
Lower heat,
Upper and lower heat

❹ Rocker switch for air circulation

❺ Timer switch
Adjustment of the required baking/grilling time from 0 – 60 min.

❻ Glass door with handle

❼ Roasting grill

❽ Baking tray

❾ Handle for roasting grill/baking tray

# Preparation for use

⇨ Take the electrical Oven with Grill and all accessories from the packaging.

### ⚠ *Risk of crush injuries!*

When opening and closing the door, do not place your fingers/hand between the door hinges. They could be crushed.

⇨ Before using the appliance for the first time, it and all of the accessories must be cleaned free of possible packaging residues. Clean the accessories with a handwarm and mild detergent solution and then dry them ab.

⇨ Wipe the appliance housing with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

⇨ When the appliance is completely dry inside and out, insert the plug into a suitable power socket (220 - 240 V~/50 Hz).

⇨ Now switch the appliance on, without the accessories and without foodstuffs. Leave the appliance door completely open.

⇨ Select the setting 230° C with the temperature regulator ❷. Place the function switch ❸ to upper and lower heat.

⇨ Place the time switch ❺ at 15 minutes.

ⓘ *The appliance allows itself to be switched on with the time switch ❺. As soon as the time switch ❺ is set the control lamp ❶ glows.*

ⓘ *As the heating elements are lightly greased, a slight smell may occur when first putting them into operation. This is harmless and stops after a short time. Open a window and provide for sufficient ventilation.*

⇨ When the appliance has switched itself off automatically, place the function switch ❸ to OFF .

⇨ Remove the plug from the power socket and wait until the appliance has cooled itself down.

⇨ Then clean the grill and baking area with a cloth lightly moistened with water and then dry it carefully.

# Switching off and transportation

## Switching off

➪ Place the function switch ❸ and the time switch ❺ at OFF. Unplug the power plug from the socket.

## Transporting

➪ If you wish to transport the appliance, first allow it to cool down.
➪ Remove the plug from the power socket.
➪ Wrap the power cable around the retaining hooks on the rear of the appliance.

# Operation

## Grilling and baking

➪ Remove the roasting grill ❼ and baking tray ❽ from the appliance. If required, cover these with baking paper resp. smear the baking tray ❽ with butter or oil.
➪ Allow the appliance to heat up for ca. 10 minutes (dependant on the setting) to the required temperature:
- Select the required temperature with the temperature regulator ❷.
  For grilling, you must always select the highest temperature setting (230° C).
- Then, select with the function switch ❸ either upper heat (e.g. for toppings), lower heat (e.g. for cakes) or upper and lower heat (e.g. for Pizza). If you want to grill, always select the setting upper heat with the function switch ❸.
- With the time switch ❺ set the pre-heat time (ca. 10 minutes).
- Close the glass door ❻.

➪ When the warm-up period is finished, place the foodstuffs on the roasting grill ❼ resp. the baking tray ❽ and slide it in on one of the runners. Ensure that there is sufficient space between the foodstuffs and the inner walls/heating elements of the appliance.

ⓘ *If you wish to prepare food on the roasting grill ❼ that drips excessively, then slide the baking tray ❽ into the bottom rail. By doing this, dripping fat for example will be caught and the appliance is then easier to clean.*

ⓘ *The most uniform baking results are obtained when the baking tray ❽ resp. the roasting grill ❼ are placed on the central runner and the air circulation is switched on.*

➪ Close the glass door ❻ before starting the grill or baking process.

ⓘ *If you are cooking especially fatty foodstuffs, an increased smoke development can occur. In this case, do not close the glass door ❻ completely, instead, allow it to be slightly open: If you carefully push the door to, it comes into this position shortly before closing.*

➪ Adjust the time switch ❺ to the required grilling or baking time.

The maximum grilling or baking time is 60 minutes.

➪ If the cooking time for the foodstuff amounts to less than 25 minutes, first of all place the time switch ❺ at 60 minutes and then turn it back to the required grilling or baking time.

The control lamp ❶ indicates that your Oven with Grill is switched on. The switch of the time switch ❺ now rotates itself anti-clockwise towards OFF.

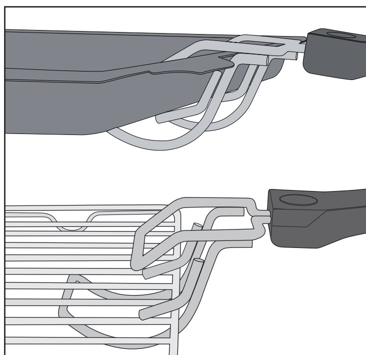
ⓘ *When your Oven with Grill has reached the set temperature, the heating elements switch themselves off at intervals, to ensure that the temperature is maintained.*

⇨ The appliance switches itself off automatically on completion of the programmed time. If you wish to switch the appliance off prematurely, turn the time switch ❺ back to OFF. Place the function switch ❸ at the position OFF and remove the plug from the power socket.

You will hear a signal sound and the control lamp ❶ extinguishes.

ⓘ *After the appliance has switched itself off, the time switch ❺ can continue to run for a short period.*

⇨ To remove the roasting grill ❼ resp. baking tray ❽, ALWAYS use the provided handle ❾. To lift the roasting grill ❼ out, you must engage the small hook of the handle ❾ in the grill from above. To lift the baking tray ❽ out of the appliance, the large hooks of the handle ❾ must engage with the front edge of the baking tray ❽.



⇨ After grilling or baking, place the function switch ❸ in the position OFF. Remove the plug from the power socket. Allow the appliance to cool down before cleaning it or switching it back on.

### Grilling and baking with circulating air

As a general rule, if you are baking or grilling with air circulation you can dispense with a pre-heating of the cooking space. The cooking and browning results are more even with the use of circulating air.

Take note of the instructions given in the recipes when using air circulation.

⇨ Press the rocker switch ❹ for air circulation until it engages in position "-".

The aerator in the grill and baking space starts to rotate.
The methods of operation are then the same as for grilling and baking without air circulation.

## Tips for preparation and recipes

In this chapter we provide you with various examples for the preparation of foods. These examples are recommendations. The preparation periods can vary.

ⓘ *Take note of the preparation details given on the packaging of the foodstuff .*

### Muffins

Ingredients for four people:

- 1 Cup of flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- 1 Egg
- 1 Tablespoon of melted butter
- 1 Cup of milk
- 3 Tablespoons of sugar
- Salt
- for variations, additionally nuts, chopped bananas or chocolate flakes

Preparation:
- ➩ Mix together in a bowl, slowly and one after the other, the flour, baking powder, egg, milk, salt and sugar.
- ➩ Melt the butter in a pan and mix it into the pastry.
- ➩ Subject to taste, blend in the nuts, chocolate flakes or chopped bananas.
- ➩ Place the mixture into typical muffin moulds and bake at 200° C with upper heat and air circulation for about 15 minutes.

## Hawaii toast

Ingredients for 4 toasts:
- 4 Slices of toast
- 1 – 2 Tablespoons of remoulade
- 120 g cooked ham
- 1/2 Tin of pineapples
- 4 Slices of cheese for melting
- Curry

Preparation:
- ➩ Toast the toast slices.
- ➩ Spread the remoulade thinly over the toasts and lay the slices of cooked ham on them.
- ➩ Lay one slice of pineapple on each of the garnished toasts. Spice with curry.
- ➩ Then place a slice of cheese over each of the pineapple slices.
- ➩ Lay the Hawaiian toasts on the grill ❼ and then bake them for about 8 minutes on the middle level of the grill and baking machine, at approx. 180°C with upper heat and air circulation.

## Baking deep-frozen pizza

Preparation:
- ➩ Place the roasting grill ❼ on the middle runner in the cooking area.
- ➩ Lay the deep-frozen pizza without packaging onto the roasting grill ❼.
- ➩ Bake the pizza with upper and lower heating and switched on air circulation for ca. 20 minutes.
- ➩ Take heed of the details given on the packaging.

## Biscuits

Ingredients:
- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 Packet of vanilla sugar
- 1 Pinch of salt
- 1 Egg
- 1 Egg white
- 250 g Plain flour
- 1 Teaspoon of baking powder
- Scraped peel of half a lemon

Preparation:
- ➩ Beat the butter until foamy.
- ➩ Add the sugar, vanilla sugar, lemon peel and the eggs.
- ➩ Mix together the flour, baking powder and salt, then blend them into the mixture with a mixing spoon.
- ➩ Allow the pastry to stand for ca. 10 minutes.
- ➩ Bring the pastry into the desired shape, e.g. with the assistance of a mincer, biscuit shaper or a shaping bag with nozzle.
- ➩ Place the biscuits onto the baking tray ❽, this being first covered with baking paper.
- ➩ Bake the biscuits in a pre-heated oven at 180° C for ca. 10 – 15 minutes until golden brown.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays* ❽.

## Rolls

Ingredients:
- 300 g Flour (or wholemeal flour)
- good 2 Teaspoons of baking powder
- 200 g Linseeds
- 1 Egg
- 500 g Curds
- 1 Teaspoon of salt

- Subject to taste, caraway seeds, onions, cubed bacon ...

Preparation:

➩ Knead everything together well and then shape it into small rolls.

➩ Place the biscuits onto the baking tray ❽ this being first covered with baking paper.

➩ Bake at approx. 180°C for approx. 30 minutes.

ⓘ *The pastry volume is sufficient for several baking trays ❽.*

## Meringue

Ingredients:

- 1 Egg white
- Salt
- 45 g Sugar

Preparation:

➩ Place the cooled egg white into a fat-free mixing bowl. It may not contain any egg yolk, otherwise the meringue will not be firm.

➩ Beat the egg white at a slow speed, so that the bubbles formed in the meringue are not too large.

➩ Add a pich of salt to taste.

➩ Gradually add in a half of the sugar when the meringue starts to firm up.

➩ Then beat it at the highest speed until stiff.

➩ Add the remaining sugar. With this the meringue attains the required solidity.

➩ Fill the meringue mixture into a squeezing bag with large star nozzles and, with a little space between them, shape rosettes, tongues and other designs on the backing tray, this being first covered with baking paper.

➩ Pre-heat the Oven with Grill to ca. 100° C with air circulation.

➩ Bake the meringues with air circulation at ca. 100° C for about 2 hours.

These recipes are provided without guarantee. All ingredients and preparation information are guiding values. Expand these recipe suggestions based on your personal experiences. We hope you enjoy the recipes and wish you "bon appetit".

# Changing the bulb

### ⚠ *Danger!*

Always wait until until the appliance has cooled down before changing the bulb. Otherwise, there is a risk of being burnt!

ⓘ *Replace the bulb only with a bulb of the same type (see chapter "Technical data ").*

➩ Open the glass door ❻.

➩ Unscrew the glass cover of the light bulb located at the right rear of the interior.

➩ Unscrew the defective bulb and replace it with the new bulb.

➩ Screw the glass cover back on hand-tight.

# Cleaning

### ⚠ *Risk of electric shock!*

Before you clean the Oven with Grill, you must always remove the plug from the power socket. There is a risk of receiving an electric shock!



### *Risk of electric shock!*

*When cleaning it, under no circumstances may the appliance be submersed in water. There is a risk of receiving an electric shock!*

### ⚠ *Important!*

Do not use household detergents or sharp/pointed objects to remove soiling. . They could damge the special coatings on the inner walls of the Oven with Grill.

⇨ Should soiling occur, the Oven with Grill can be cleaned with a soft cloth lightly moistened with a mild soapy solution. For stubborn staining or baked-on soiling, place a cloth soaked with a mild detergent on the contamination. Wait until the contamination has softened and then remove it!

⇨ Clean the baking tray ❽ and the roasting grill ❼ in a detergent solution. Allow stubborn soiling to be softened. Rinse them off with clear water.

### ⚠ *Risk of electric shock!*

The Oven with Grill must be completely dry before using it again after cleaning. Therefore, after cleaning leave the appliance door open.

## Technical data

| | |
|---|---|
| Mains voltage: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Nominal power: | 1380 W |
| Capacity: | 15 Litres |
| Bulb: | 240 V, 15 W, E 14, 300°C |

## Troubleshooting

| Symptom | Possible cause and solution |
|---|---|
| The appliance does not heat up. | Ⓐ The time switch ❺ is showing OFF. Adjust the time switch ❺ to a time greater than 0 minutes (OFF) .<br>Ⓑ A domestic fuse is defect. Check the domestic fuses and, if necessary, renew the defective one.<br>Ⓒ The power socket is defective. Try another wall socket.<br>Ⓓ The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists.<br>Ⓔ The function switch ❸ is at the position OFF. |
| It is not possible to switch the appliance off. | An electronic component is defective.<br>Remove the plug from the wall socket and arrange for the appliance to be checked by specialists. |

| Symptom | Possible cause and solution |
| --- | --- |
| The aerator for the air circulation does not function. | **A** The switch for air circulation **4** is in the position "O". Move the rocker switch for air circulation to the position "-".<br>**B** The appliance is possibly defective. Arrange for the appliance to be checked by specialists. |
| The door glass is broken or showing cracks. | Arrange for the appliance to be checked/repaired by specialists. |

Should a defect not allow itself to be eliminated, please contact your dealer or the manufacturer.

# Disposal



**Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the European guideline 2002/96/EC.**

Dispose of the appliance through an approved disposal centre or at your community waste facility. Observe the currently applicable regulations.
In case of doubt, please contact your waste disposal centre.



Dispose of all packaging materials in an environmentally responsible manner.

# Warranty & Service

The warranty for this appliance is for 3 years from the date of purchase. The appliance has been manufactured with care and meticulously examined before delivery. Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please make contact by telephone with our Service Department. Only in this way can a post-free despatch for your goods be assured.
The warranty covers only claims for material and maufacturing defects, but not for transport damage, for wearing parts or for damage to fragile components, e.g. buttons or batteries. This product is for private use only and is not intended for commercial use. The warranty is void in the case of abusive and improper handling, use of force and internal tampering not carried out by our authorized service branch. Your statutory rights are not restricted in any way by this warranty.
The warranty period will not be extended by repairs made under warranty. This applies also to replaced and repaired parts. Any damage and defects extant on purchase must be reported immediately after unpacking the appliance, at the latest, two days after the purchase date. Repairs made after the expiration of the warranty period are subject to payment.

GB **Service Great Britain**
Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.gb
IAN 63914/63915

MT **Service Malta**
Tel.: 80062230
E-Mail: kompernass@lidl.mt
IAN 63914/63915

# Importer

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com

# INHALTSVERZEICHNIS SEITE



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

# Grill- und Backautomat

## Sicherheitshinweise

### ⚠ *Achtung! Gefahr!*

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs niemals unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Sie dürfen das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten nicht öffnen oder reparieren. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt. Lassen Sie den defekten Grill- und Backautomat nur vom Händler oder autorisiertem Fachpersonal reparieren.
- Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Lassen Sie keine Flüssigkeiten in das Gerätegehäuse des Grill- und Backautomaten gelangen. Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Darüber hinaus dürfen Sie keine mit Flüssigkeiten gefüllten Gegenstände, wie z. B. Vasen auf dem Gerät abstellen. Es besteht Brandgefahr und Gefahr eines elektrischen Schlags! Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es reparieren.
- Es dürfen sich während des Betriebs keine leicht brennbaren Materialien in unmittelbarer Umgebung des Grill- und Backautomaten befinden (z. B. Geschirrhandtuch, Topflappen etc.). Trocknen Sie niemals Textilien oder Gegenstände auf, über oder im Gerät. Es besteht Brandgefahr.
- Berühren Sie niemals die Heizstäbe oder das Sichtfenster während des Betriebs oder bevor der Grill- und Backautomat abgekühlt ist. Fassen Sie während des Betriebs nicht in den Grill- und Backraum. Warten Sie bis das Gerät abgekühlt ist. Sie könnten sich andernfalls verbrennen.

⚠ *Da Gehäuse und das Sichtfenster in der Glastür während der Benutzung sehr heiß werden, müssen Sie einen Topflappen o. ä. zum Öffnen der Ofenklappe benutzen. Sie können sich andernfalls verbrennen.*

- Lassen Sie den Grill- und Backautomaten nach Gebrauch erst abkühlen, bevor Sie ihn transportieren.
- Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -Stecker nie mit nassen Händen an. Es besteht sonst die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Steckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
- Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht.
- Verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
- Sie dürfen keine Verlängerungskabel verwenden.
- Wenn Sie Ihren Grill- und Backautomaten über einen längeren Zeitraum nicht nutzen, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist er vollständig stromfrei.
- Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirksystem, um das Gerät zu betreiben.

**Erläuterung der Sicherheitshinweise**
In der Bedienungsanleitung finden Sie folgende Kategorien von Sicherheitshinweisen:

### ⚠ *Gefahr!*
Hinweise mit dem Wort GEFAHR warnen vor möglichen Personenschäden.

### ⚠ *Achtung!*
Hinweise mit dem Wort ACHTUNG warnen vor möglichen Sach- oder Umweltschäden.

ⓘ *Diese Hinweise enthalten besondere Angaben zum wirtschaftlichen Gebrauch des Grill- und Backautomatens.*

# Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Er ist ausschließlich für diesen Zweck bestimmt und darf nur dafür verwendet werden. Dazu gehört auch die Beachtung aller Informationen in dieser Bedienungsanleitung, insbesondere der Sicherheitshinweise. Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Kompernaß übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen.

# Lieferumfang

Die Verpackung beinhaltet
- den Grill- und Backautomaten
- ein Gitterrost
- ein Backblech
- einen Griff für Gitterrost/Backblech
- Bedienungsanleitung

# Aufstellen

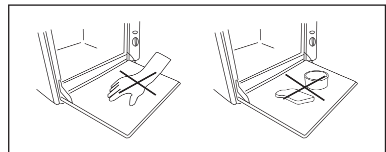
⇨ Stellen Sie das Gerät auf einem festen, ebenen und hitzebeständigen Untergrund auf. Sorgen Sie für ausreichende Belüftung rund um das Gerät.

### ⚠ *Brandgefahr!*
Der Abstand zwischen Geräte-Rückseite und Wand sollte mindestens 10 cm, nach oben mindestens 10 cm und seitlich jeweils 5 cm betragen. Daher darf das Gerät z. B. nicht in Schränke o. ä. gestellt werden. Andernfalls ist keine ausreichende Belüftung des Grill- und Backautomaten möglich und er könnte einen Brand verursachen oder beschädigt werden.

### ⚠ *Brandgefahr!*
Stellen Sie den Grill- und Backautomaten unbedingt auf eine feste, ebene und hitzebeständige Unterlage. Andernfalls besteht Brandgefahr und das Gerät kann beschädigt werden. Der Bereich unter dem Geräteboden kann sich verfärben und beschädigt werden. Darüber hinaus können bei einem weichen Untergrund dauerhafte Abdrücke in der Unterlage entstehen.

### ⚠ *Gefahr eines Stromschlags!*
Stellen Sie das Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von Wasser auf, z. B. an Spülbecken, Waschwannen oder in feuchten Kellerräumen. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

⚠ Stützen Sie sich nicht auf der Glastür ab. Stellen Sie keine Gegenstände auf die Glastür. Das führt zu Beschädigungen an den Scharnieren.



# Beschreibung

Der Grill- und Backautomat dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen. Die Umluftfunktion sorgt für eine gleichmäßige und schnelle Verteilung der Wärme im Gerät.

**Bedienelemente**

❶ Kontrollleuchte (Power)
Leuchtet während des Betriebs

❷ Temperaturregler
Stufenlose Einstellung der
Temperatur von 100° C bis 230° C

❸ Funktionsschalter für
OFF (Aus),
Oberhitze,
Unterhitze,
Unter- und Oberhitze

❹ Kippschalter für Umluft

❺ Zeitschaltuhr
Einstellung der gewünschten Back-/Grillzeit von 0 – 60 min.

❻ Glastür mit Griff

❼ Gitterrost

❽ Backblech

❾ Griff für Gitterrost/Backblech

# Erste Inbetriebnahme

⇨ Nehmen Sie den elektrischen Grill- und Backautomaten und alle Zubehörteile aus der Transportverpackung.

## ⚠ *Quetschgefahr!*

Greifen Sie beim Öffnen oder Schließen der Tür nicht in die Türscharniere. Sie könnten sich sonst die Hand quetschen.

⇨ Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie das Gerät und alle Zubehörteile von eventuellen Verpackungsrückständen reinigen. Reinigen Sie die Zubehörteile mit einer handwarmen, milden Seifenlauge und trocknen Sie sie anschließend ab.

⇨ Wischen Sie das Gerätegehäuse mit einem leicht mit Wasser angefeuchteten Tuch ab und trocknen Sie es anschließend sorgfältig.

⇨ Wenn das Gerät innen und außen vollständig trocken ist, stecken Sie den Netzstecker in eine entsprechende Netzsteckdose (220 - 240 V~/50 Hz) in der Wand.

⇨ Schalten Sie jetzt das Gerät ohne eingelegtes Zubehör und ohne Grill- bzw. Backgut ein. Lassen Sie die Tür des Geräts vollständig geöffnet.

⇨ Wählen Sie mit dem Temperaturregler ❷ 230° C. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf Ober- und Unterhitze.

⇨ Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf 15 Minuten ein.

ⓘ *Das Gerät lässt sich nur mit der Zeitschaltuhr ❺ einschalten. Sobald die Zeitschaltuhr ❺ eingestellt ist, leuchtet die Kontrollleuchte ❶.*

ⓘ *Da die Heizelemente leicht eingefettet sind, kann es bei dieser ersten Inbetriebnahme zu leichter Geruchsbildung kommen. Diese ist unschädlich und hört nach kurzer Zeit auf. Öffnen Sie das Fenster und sorgen Sie für genug Belüftung.*

⇨ Wenn sich das Gerät automatisch abgeschaltet hat, stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus).

⇨ Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.

⇨ Säubern Sie den Grill- und Backraum anschließend mit einem leicht mit Wasser befeuchteten Tuch und trocknen ihn ab.

# Ausschalten und transportieren

## Ausschalten

⇨ Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ und die Zeitschaltuhr ❺ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

## Transportieren

⇨ Wenn Sie den Grill- und Backautomaten transportieren möchten, lassen Sie ihn zunächst abkühlen.

⇨ Ziehen Sie das Netzkabel aus der Netzsteckdose.

⇨ Wickeln Sie das Netzkabel um die Abspannhaken auf der Geräterückseite.

# Bedienen

## Grillen und Backen

⇨ Nehmen Sie den Gitterrost ❼ und das Backblech ❽ aus dem Gerät. Legen Sie diese gegebenenfalls mit Backpapier aus bzw. bestreichen Sie das Backblech ❽ mit Butter oder Öl.

⇨ Lassen Sie das Gerät ca. 10 Minuten (je nach Temperatureinstellung) auf die gewünschte Temperatur aufheizen:
- Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturregler ❷. Im Grillbetrieb müssen Sie stets die höchste Temperaturstufe (230° C) wählen.
- Anschließend wählen Sie mit dem Funktionsschalter ❸ zwischen Oberhitze (z. B. zum Überbacken), Unterhitze (z. B. für Kuchen) oder Ober- und Unterhitze (z. B. für Pizza). Wenn Sie grillen möchten, drehen Sie den Funktionsschalter ❸ stets auf Oberhitze.
- Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die Vorheizzeit ein (ca. 10 Minuten).
- Schließen Sie die Glastür ❻.

⇨ Ist die Zeit abgelaufen, legen Sie das Grill- bzw. Backgut auf den Gitterrost ❼ bzw. das Backblech ❽ und schieben Sie es in eine der Schienen. Achten Sie dabei auf einen ausreichenden Abstand des Grill- bzw. Backguts zu den Innenwänden und den Heizelementen des Geräts.

ⓘ *Wenn Sie stark tropfendes Grillgut auf dem Gitterrost ❼ zubereiten, dann schieben Sie das Backblech ❽ in die unterste Schiene. So wird z.B. herunter tropfendes Fett aufgefangen und das Gerät ist später leichter zu reinigen.*

ⓘ *Die gleichmäßigsten Backergebnisse erzielen Sie, wenn Sie das Backblech ❽ bzw. den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene einschieben und die Umluft einstellen.*

⇨ Schließen Sie die Glastür ❻, bevor Sie den Grill- Backvorgang starten.

ⓘ *Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten, kann es zu erhöhter Rauchentwicklung kommen. Schließen Sie in diesem Fall die Glastür ❻ nicht ganz, sondern lassen Sie sie einen Spalt breit offen stehen: Wenn Sie die Tür vorsichtig zuklappen, rastet sie kurz vor dem Schließen in dieser Position ein.*

⇨ Stellen Sie mit der Zeitschaltuhr ❺ die gewünschte Grill- bzw. Backzeit ein.

Die maximale Grill- bzw. Backzeit beträgt 60 Minuten.

⇨ Wenn die Garzeit Ihres Grill- bzw. Backguts weniger als 25 Minuten beträgt, stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zunächst auf 60 Minuten und dann zurück auf die gewünschte Grill- bzw. Backzeit.

Die Kontrollleuchte ❶ zeigt an, dass Ihr Grill- und Backautomat eingeschaltet ist. Der Schalter der Zeitschaltuhr ❺ bewegt sich nun gegen den Uhrzeigersinn auf OFF (Null) zu.

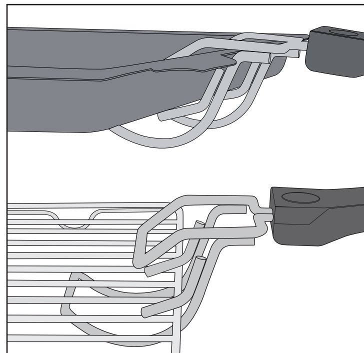
ⓘ *Hat Ihr Grill- und Backautomat die von Ihnen eingestellte Temperatur erreicht, schalten sich die Heizelemente zeitweise ab, um die eingestellte Temperatur zu halten.*

⇨ Das Gerät schaltet sich nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch ab. Wenn Sie das Gerät vorzeitig ausstellen möchten, drehen Sie die Zeitschaltuhr ❺ zurück auf OFF. Stellen Sie den Funktionsschalter ❸ auf die Position OFF und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Sie hören ein Klingelzeichen und die Kontrollleuchte ❶ erlischt.

ⓘ *Nachdem sich das Gerät abgeschaltet hat, kann die Zeitschaltuhr ❺ noch eine kurze Zeit weiterlaufen.*

⇨ Benutzen Sie zum Herausziehen des Gitterrosts ❼ bzw. Backblechs ❽ immer den mitgelieferten Griff ❾. Um den Gitterrost ❼ heraus zu heben, müssen Sie die kleinen Haken des Griffs ❾ von oben in das Gitter einhaken. Um das Backblech ❽ aus dem Gerät zu heben, müssen die großen Haken des Griffs ❾ am vorderen Rand des Backblechs ❽ eingehakt werden.



⇨ Schalten Sie nach dem Grillen oder Backen den Funktionsschalter ❸ auf OFF (Aus). Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie es reinigen oder erneut benutzen.

## Grillen und Backen mit Umluft

Falls Sie mit Umluft backen oder grillen, können Sie in der Regel auf ein Vorheizen des Grill- und Backraums verzichten. Das Gar- und Bräunungsergebnis ist bei Verwendung von Umluft gleichmäßiger.

Beachten Sie die Zubereitungshinweise in Rezepten bei Verwendung von Umluft.

⇨ Drücken Sie auf den Kippschalter ❹ für die Umluft, bis er in Position „-“ einrastet.

Der Ventilator im Grill- und Backraum arbeitet. Die übrige Bedienung entspricht dem Grillen und Backen ohne Umluft.

# Zubereitungstipps und Rezepte

In diesem Kapitel geben wir Ihnen einige Beispiele für die Zubereitung von Speisen. Diese Beispiele sind Empfehlungen. Die Zubereitungsdauer kann variieren.

ⓘ *Beachten Sie Zubereitungshinweise auf der Verpackung der Lebensmittel.*

## Muffins

Zutaten für vier Personen:

- 1 Tasse Mehl
- 1 Teelöffel Backpulver
- 1 Ei
- 1 Esslöffel geschmolzene Butter
- 1 Tasse Milch
- 3 Esslöffel Zucker
- Salz
- für verschiedene Varianten zusätzlich Nüsse, zerkleinerte Bananen oder Schokoflocken

Zubereitung:

⇨ Vermischen Sie in einer Schale Mehl, Backpulver, Ei, Milch, Salz und Zucker langsam nacheinander.

⇨ Die Butter in einem Topf schmelzen und mit dem Teig verrühren.

⇨ Je nach Geschmack mit Nüssen, Schokoflocken oder zerdrückten Bananen mischen.

⇨ Den fertigen Teig in typische Muffin-Formen geben und bei 200° C mit Oberhitze und Umluft etwa 15 Minuten backen.

## Hawaiitoast

Zutaten für 4 Toast:

- 4 Scheiben Toast
- 1 – 2 Esslöffel Remoulade
- 120 g gekochter Schinken
- 1/2 Dose Ananas
- 4 Scheiben Käse zum Überbacken
- Curry

Zubereitung:

⇨ Die Toastscheiben vortoasten.

⇨ Anschließend dünn mit Remoulade bestreichen und mit dem gekochten Schinken belegen.

⇨ Jeweils eine Scheibe Ananas auf den belegten Toast legen. Mit Curry würzen.

⇨ Danach jeweils eine Scheibe Käse oben auf die Ananas legen.

⇨ Die Hawaiitoasts auf den Gitterrost ❼ legen und im Grill- und Backautomaten auf der mittleren Schiene bei ca. 180 °C, Oberhitze und Umluft ca. 8 Minuten überbacken.

## Tiefgefrorene Pizza backen

Zubereitung:

⇨ Schieben Sie den Gitterrost ❼ in die mittlere Schiene des Grill- und Backraums.

⇨ Legen Sie die tiefgefrorene Pizza ohne Verpackung auf den Gitterrost ❼.

⇨ Backen Sie die Pizza bei Ober- und Unterhitze und eingeschalteter Umluft ca. 20 Minuten.

⇨ Bitte beachten Sie die Verpackungsangaben.

## Spritzgebäck

Zutaten:

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillinzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Ei
- 1 Eiweiß
- 250 g Mehl (Typ 405)
- 1 Teelöffel Backpulver
- abgeriebene Schale einer halben Zitrone

Zubereitung:
- ⇨ Die Butter schaumig schlagen.
- ⇨ Den Zucker, den Vanillinzucker, die Zitronenschale und die Eier dazugeben.
- ⇨ Das Mehl, das Backpulver und das Salz mischen und mit einem Rührlöffel unter den Teig rühren.
- ⇨ Teig ca. 10 Minuten ruhen lassen.
- ⇨ Den Teig in die gewünschte Form, z. B. mit Hilfe von Fleischwolf, Ausstechformen oder Spritzbeutel, bringen.
- ⇨ Das Spritzgebäck auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
- ⇨ Das Spritzgebäck im vorgeheizten Backofen bei 180° C ca. 10 – 15 Minuten goldgelb backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

## Brötchen

Zutaten:
- 300 g Mehl (oder Vollkornmehl)
- gut 2 Teelöffel Backpulver
- 200 g Leinsamen
- 1 Ei
- 500 g Quark
- 1 Teelöffel Salz
- je nach Geschmack Kümmel, Zwiebeln, Speck ...

Zubereitung:
- ⇨ Alles gut durchkneten und kleine Brötchen daraus formen.
- ⇨ Die Brötchen auf das mit Backpapier ausgelegte Backblech ❽ legen.
- ⇨ Bei ca. 180° C ungefähr 30 Minuten backen.

ⓘ *Die Teigmenge reicht für mehrere Backbleche* ❽.

## Baiser

Zutaten:
- 1 Eiweiß
- Salz
- 45 g Zucker

Zubereitung:
- ⇨ Das gekühlte Eiweiß in eine fettfreie Rührschüssel geben. Es darf kein Eigelb damit vermischt werden, sonst wird der Eischnee nicht fest.
- ⇨ Das Eiweiß auf langsamer Stufe anschlagen, damit sich keine zu großen Blasen im Eischnee bilden.
- ⇨ Mit einer kleinen Prise Salz würzen.
- ⇨ Die Hälfte des Zuckers nach und nach zufügen, wenn der Eischnee anfängt fest zu werden.
- ⇨ Dann auf höchster Stufe steif schlagen.
- ⇨ Den restlichen Zucker zufügen. Dadurch erhält die Baisermasse die nötige Festigkeit.
- ⇨ Das Baiser in einen Spritzbeutel mit großer Sternentülle füllen und mit wenig Abstand Rosetten, Zungen oder sonstige Formen auf das mit Backpapier belegte Bachblech spritzen.
- ⇨ Den Grill- und Backautomaten auf ca. 100° C Umluft vorheizen.
- ⇨ Das Baiser auf der mittleren Schiene bei ca. 100° C Umluft ca. 2 Stunden backen lassen.

Rezepte ohne Gewähr. Alle Zutaten- und Zubereitungsangaben sind Anhaltswerte. Ergänzen Sie diese Rezeptvorschläge um Ihre persönlichen Erfahrungswerte. Wir wünschen Ihnen auf jeden Fall gutes Gelingen und guten Appetit.

# Leuchtmittel wechseln

### ⚠ *Gefahr!*

Warten Sie immer erst, bis sich das Gerät abgekühlt hat, bevor Sie das Leuchtmittel wechseln. Ansonsten besteht die Gefahr von Verbrennungen!

ⓘ *Wechseln Sie das Leuchtmittel nur durch ein Leuchtmittel gleichen Typs aus (siehe Kapitel "Technische Daten").*

⇨ Öffnen Sie die Glastür ❻.
⇨ Drehen Sie die im Innenraum hinten rechts befindliche Glasabdeckung des Leuchtmittels ab.
⇨ Drehen Sie das Leuchtmittel heraus und setzen Sie das neue Leuchtmittel ein.
⇨ Schrauben Sie die Glasabdeckung handfest auf.

# Reinigen

### ⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose bevor Sie den Grill- und Backautomaten reinigen. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!

### *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

*Tauchen Sie das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser. Es besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags!*

### ⚠ *Achtung!*

Benutzen Sie keine Haushaltsreiniger oder scharfe bzw. spitze Gegenstände, um Verschmutzungen zu entfernen. Dadurch könnten Sie den Grill- und Backautomat und seine speziell beschichteten Innenwände beschädigen.

⇨ Sollten dennoch einmal Verschmutzungen auftreten, können Sie den Grill- und Backautomaten mit einem weichen Tuch, das leicht mit einer milden Seifenlauge getränkt ist, reinigen. Bei hartnäckigeren Verschmutzungen oder eingebrannten Schmutz, legen Sie ein mit milder Seifenlauge getränktes Tuch auf die Verschmutzung. Warten Sie, bis die Verschmutzung aufgeweicht ist und entfernen Sie sie dann!
⇨ Reinigen Sie das Backblech ❽ und den Gitterrost ❼ in einer Spülmittellauge. Hartnäckige Verschmutzungen lassen Sie einweichen. Spülen Sie die Spülmittelreste mit klarem Wasser ab.

### ⚠ *Gefahr eines elektrischen Schlags!*

Bevor Sie das Gerät nach der Reinigung wieder benutzen, muss es vollständig trocken sein. Lassen Sie daher nach der Reinigung die Tür des Gerätes geöffnet.

# Technische Daten

| | |
|---|---|
| Netzspannung: | 220 - 240 V~/50 Hz |
| Nennleistung: | 1380 W |
| Innenraumvolumen: | 15 Liter |
| Leuchtmittel: | 240 V, 15 W, E 14, 300 °C |

## Fehlfunktionen beseitigen

| Symptom | Mögliche Ursache und Abhilfe |
|---|---|
| Der Grill- und Backautomat heizt nicht auf. | Ⓐ Die Zeitschaltuhr ❺ steht auf OFF. Stellen Sie die Zeitschaltuhr ❺ auf eine Zeit von größer 0 Minuten (OFF) ein.<br>Ⓑ Eine Haushaltsicherung ist defekt. Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.<br>Ⓒ Die Netzsteckdose ist defekt. Probieren Sie eine andere Netzsteckdose aus.<br>Ⓓ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen.<br>Ⓔ Der Funktionsschalter ❸ befindet sich auf der Position OFF. |
| Abschalten des Grill- und Backautomaten ist nicht möglich. | Ein elektronisches Bauteil ist defekt. Ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose und lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. |

| Symptom | Mögliche Ursache und Abhilfe |
|---|---|
| Der Lüfter für die Umluft funktioniert nicht. | Ⓐ Der Schalter für die Umluft ❹ steht in der Position „O“. Stellen Sie den Kippschalter für die Umluft in die Position „-“.<br>Ⓑ Der Grill- und Backautomat ist möglicherweise defekt. Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal überprüfen. |
| Das Türglas ist gebrochen oder weist Risse auf. | Lassen Sie den Grill- und Backautomaten von Fachpersonal reparieren. |

Sollte sich eine Fehlfunktion trotzdem nicht beseitigen lassen, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Hersteller.

# Entsorgen



**Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2002/96/EC.**

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung.
Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

# Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Anlieferung gewissenhaft geprüft.
Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.
Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus. Das Produkt ist lediglich für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie. Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt.
Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

(DE) **Service Deutschland**
Tel.: 01805772033
(0,14 EUR/Min. aus dem dt. Festnetz, Mobilfunk max. 0,42 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.de
IAN 63914/63915

(AT) **Service Österreich**
Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.at
IAN 63914/63915

CH **Service Schweiz**

Tel.: 0842 665566
(0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 63914/63915

## Importeur

KOMPERNASS GMBH
BURGSTRASSE 21
44867 BOCHUM, GERMANY

www.kompernass.com